МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»

Институт (филиал) ДОНСКОЙ КАЗАЧИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА

Кафедра Индустрии питания и товарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ДКГИПТиБ (филиала)
_____ Г.В. Павлятенко
«23» апреля 2024 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.02.02 – ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность
Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения *заочная, очно-заочная, заочная*
Срок обучения *4, 4,5 года*

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов на Дону, 2024

Рабочая программа дисциплины «Технологическое оборудование предприятий индустрии питания» разработана на основании

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. N 1047

- учебного плана по основной профессиональной образовательной программе **высшего** образования *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* (бакалавриат) *направленность (профиль) Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов.*

- профессиональный стандарта «22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» трудовая функция D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации ***от 15 июня 2020 года N 329н*** (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации ***17 июля 2020 года, регистрационный N 59004***)

Рабочая программа дисциплины (модуля) разработана рабочей группой в составе: к.т.н., доцент Павлова И.В.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы, к.т.н.,доцент _____ Щербак Н.А.

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Пищевые технологии и оборудование
Протокол от 23 апреля 2024 г. № 08
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна
Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 23 апреля 2024 г. № 10

Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович

Оглавление

1. Цели и задачи дисциплины (модуля) .....**Ошибка! Закладка не определена.**
2. Место дисциплины в структуре ОПОП.....**Ошибка! Закладка не определена.**
3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)**Ошибка! Закладка не определена.**
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы (разделяется по формам обучения) 8
5. Содержание дисциплины (модуля).....8
5.1 Учебно-тематический план учебной дисциплины.....8
5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами 11
6. Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ 12
6.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине 12
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов 14
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)..**Ошибка! Закладка не определена.**5
8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля).....15
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)**Ошибка! Закладка не определена.**6
10. Образовательные технологии.....156
11. Оценочные средства.....178
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями. 26
13. Лист регистрации изменений 277

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель учебной дисциплины заключается в

- формировании уровня освоения компетенций обучающегося в области технологического оборудования предприятий общественного питания.

Задачи учебной дисциплины:

- получение обучающимися представлений о современных предприятиях общественного питания;
- изучение основных видов применяемого технологического оборудования;
- ознакомление студентов с направлениями совершенствования технологического оборудования;
- формировании представлений об основных направлениях развития индустрии питания и гостеприимства;
- сформировать компетенции в области эксплуатации технологического оборудования и особенности планировочных решений по его установке, глубокое понимание и применение которых позволят как совершенствовать существующие, так и создавать новые технологические процессы для обеспечения сохранения качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» реализуется как дисциплина по выбору раздел ОП Б.1.В(Б1.В.ДВ.02.02) основной профессиональной образовательной программы **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания** по направленности подготовки Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов (уровень бакалавриата), очно-заочной и заочной форм обучения.

.3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

ПКС-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применение информационных и телекоммуникационных технологий

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Категория компетенций	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции

ПКС	ПКС-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применение информационных и телекоммуникационных технологий	**ПКС-1.1** Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов **ПКС -1.2** Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения,

			хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции **ПКС 1.3** Владеет навыком внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)

Общая трудоемкость дисциплины, изучаемой в 6 семестре, составляет 3 зачетные единицы. По дисциплине предусмотрен ***зачет с оценкой*.**

Очная-заочная форма обучения

Вид учебной работы	**Всего часов / зачетных единиц**	**Семестры**			
		6			
Аудиторные занятия (контактная работа)	20/0,56	20/0,56			
В том числе:	-	-	-	-	
Лекции	8/0,22	8/0,22			
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Лабораторные работы (ЛР)	12/0,33	12/0,33			
Контактная работа в ЭИОС	14/0,39	14/0,39			
Самостоятельная работа* (всего)**	88/2,44	88/2,44			
В том числе:	-	-	-	-	
Курсовой проект (работа)					
Расчетно-графические работы					

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры			
		6			
Реферат (при наличии)					
Другие виды самостоятельной работы					
Вид промежуточной аттестации зачет с оценкой)					
Общая трудоемкость часы зачетные единицы	108 3	108 3			

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры			
		6			
Аудиторные занятия (контактная работа)	10/0,28	10/0,28			
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	4/0,11	4/0,11			
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)					
Лабораторные работы (ЛР)	6/0,17	6/0,17			
Самостоятельная работа (всего)	94/2,2	94/2,2			
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат (при наличии)					
Другие виды самостоятельной работы	94	94			
Вид промежуточной аттестации (*зачет с оценкой*	4	4			
Общая трудоемкость часы зачетные единицы	108 3	108 3			

***Самостоятельная работа** – изучение студентами теоретического материала, подготовка к лекциям, лабораторным работам, практическим и семинарским занятиям, оформление конспектов лекций, написание рефератов, отчетов, курсовых работ, проектов, работа в электронной образовательной среде и др. для приобретения новых теоретических и фактических знаний, теоретических и практических умений.*

***Виды самостоятельной учебной работы**: курсовой проект или курсовая работ, расчетно-графическая работа, написание реферата, выполнение типового расчета, домашнее задание (решение задач, перевод текста, конспектирование, составление обзора), подготовка к лабораторным работам и оформление отчетов, научно-исследовательская работа и т.п.*

*** для обучающихся по индивидуальному учебному плану количество часов контактной и самостоятельной работы устанавливается индивидуальным учебным планом[i].*

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения

тем. Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости (тестирование) в электронной информационно-образовательной среде.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1Учебно-тематический план учебной дисциплины очно-заочной формы обучения

Объем учебных занятий составляет 20 час. Объем самостоятельной работы 88 час

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов						
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с преподавателем				
			Всего	Лекционного типа	Семинарского типа	Лабораторные занятия	Контактная работа в
Модуль 1 (семестр 6)							
Тема1.Механическое оборудование	28	22	6	2	4	-	4
Тема 2. Тепловое оборудование	28	22	6	2	4	-	4
Тема3.Холодильное оборудование	28	22	6	2	4	-	4
Тема 4. Весоизмерительное, подъемно-транспортное, кассовое и нейтральное оборудование	24	22	2	2	-	-	2
Контроль, промежуточная аттестация							-
Общий объем, часов	**108**	**88**		**8**	**12**	**-**	**-**
Форма промежуточной аттестации	**Зачет с оценкой**						-

Учебно-тематический план учебной дисциплины ***заочной формы обучения***
Объем учебных занятий составляет 10 час. Объем самостоятельной работы – 94 часа.

Раздел, тема	Виды учебной работы, академических часов						
	Всего	Самостоятельная работа	Контактная работа обучающихся с преподавателем				
			Всего	Лекционного типа	Семинарского типа	Лабораторные занятия	Контактная работа в ЭИОС
Модуль 1 (семестр 6)							
Тема1.Механическое оборудование	27	24	3	1	2	-	-
Тема 2. Тепловое оборудование	27	24	3	1	2	-	-
Тема3.Холодильное оборудование	26	23	3	1	2	-	-
Тема 4. Весоизмерительное, подъемно-транспортное, кассовое и нейтральное оборудование	24	23	1	1	-	-	-
Контроль, промежуточная аттестация	**4**						-
Общий объем, часов	**108**	**94**		**4**	**6**	**-**	**-**
Форма промежуточной аттестации	**Зачет с оценкой-**						

Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

Тема 1. Механическое оборудование

Предмет и задачи курса «Оборудования предприятий общественного питания». Классификация технологического оборудования. Машины. Механизмы. Основные понятия, классификация, устройство. Виды передач, муфты, опоры, оси и валы, соединениее деталей. Понятие о технологической машине, универсальные кухонные машины общего и специального назначения, их комплектность. Обзор оборудования для мойки овощей и посудомоечных машин. Обзор конструкций отечественных и зарубежных очистительных машин. Правила эксплуатации овощеочистительных машин. Компоновка УКМ. Размолочные машины и механизмы отечественного производства, принципиальные схемы. Протирочные машины. Виды режущих инструментов. Обзор овощерезательных машин и механизмов. Классификация мясорубок, устройство, правила эксплуатации. Мясорыхлители.

Тема 2. Тепловое оборудование

Роль теплового оборудования в процессе приготовления пиши. Оборудование несекционное, секционное, секционно-модульное. Виды энергоносителей. Устройство и

правила эксплуатации газовых горелок. Типы электронагревателей и их устройство. Характеристика свойств водяного пара. Назначение, устройство, принцип действия, режимы работы электрических, газовых, паровых котлов. Влияние эксплуатационных факторов на эффективность работы пищеварочных котлов. Автоклавы, назначение, устройство, принцип действия. Устройство, конструктивные особенности, рабочие элементы плит, типы конфорок. Способы регулирования мощности конфорок плит. Конфорочные газовые плиты и плиты со сплошной жарочной поверхностью. Технико-экономические показатели работы плит. Мероприятия по повышению КПД плит. Устройство электрических и газовых сковород, регулирование тепловых режимов, правила эксплуатации. Электрические, газовые фритюрницы и грили. Устройство правила эксплуатации, жарочные, пекарные и кондитерские шкафы, их конструктивные особенности. Устройство электрических кипятильников, принцип действия. Конструктивные особенности газовых кипятильников и водонагревателей

Тема 3. Холодильное оборудование.

Основы холодильной техники. Принципиальная схема холодильной машины. Холодильные агенты. Компрессоры и агрегаты, конденсаторы, испарители и приборы автоматики, используемые в холодильном оборудовании. Шкафы, камеры. Специализированное технологическое оборудование. Кондиционирование воздуха. Правила безопасной эксплуатации холодильного оборудования

Тема 4. Весоизмерительное, подъемно-транспортное, кассовое и нейтральное оборудование

Общие требования, предъявляемые к весоизмерительному и контрольно-кассовому оборудованию. Весы. Гири. Контроль за эксплуатацией весоизмерительного оборудования. Классификация и назначение контрольно-кассовых машин. Основные узлы. Принцип работы, правила эксплуатации. Классификация подъемно-транспортного оборудования. Основные узлы и элементы , подъемно-транспортного оборудования. Грузоподъемные и транспортирующие машины. Классификация нейтрального и кассового оборудования

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин				
		1	2	3	4	
1.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	+	+	+		
2.	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	+	+	+		

3.	Проектирование и техническое оснащение предприятия индустрии питания	+	+	+	+	
4.	Проектное управление на предприятиях индустрии питания	+	+	+	+	
5.	Разраьотка рационов и технологий производства специализированных пищевых продуктов	+	+	+		
	Системы менеджмента качества на предприятиях индустрии питания	+	+	+	+	
	Преддипломная практика в том числе научно-исследовательская работа	+	+	+	+	

6. Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ очно-заочной формы обучения

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинарских, практических и лабораторных занятий (работ)	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1	Раздел 1. Тема 1	Изучение устройства и принципа действия, технологический расчет картофелеочичтительных машин	4	Устный опрос, отчет по практической работе	ПКС-1
2	Раздел 2. Тема 2	Изучение устройства и принципа действия, технологический расчет кухонных плит	4	Устный опрос, отчет по практической работе	ПКС-1
3	Раздел 3. Тема 3	Изучение устройства и принципа действия, технологический расчет камер интенсивного охлаждения	4	Устный опрос, отчет по практической работе	ПКС-1

6. Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ зфо

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинарских, практических и лабораторных занятий (работ)	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1	Раздел 1. Тема 1	Изучение устройства и принципа действия, технологический расчет картофелеочичтительных машин	2	Устный опрос, отчет по практической работе	ПКС-1
2	Раздел 2. Тема 2	Изучение устройства и принципа действия, технологический расчет кухонных плит	2	Устный опрос, отчет по практической работе	ПКС-1
3	Раздел 3. Тема 3	Изучение устройства и принципа действия, технологический расчет камер интенсивного охлаждения	2	Устный опрос, отчет по практической работе	ПКС-1

6.1 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине «Неорганическая химия»

Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине
Очно-заочная форма обучения

Раздел, тезаочная ма	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся					
		Академическая	Форма академической активности	Выполнение практ.	Форма практического задания	Рубежный текущий	Форма рубежного текущего контроля
семестр 6 _							
Тема1 Механическое оборудование	22	10	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	10	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point), психологический тест (1,2,3)	2	*устный доклад с презентацией*
Тема 2. Тепловое оборудование	22	10	Подготовка к лекционным занятиям, самостоятельное изучение раздела в ЭИОС	10	Самостоятельная работа по теме	2	*устный доклад с презентацией*
Тема3 .Холодильное оборудование	22	10	Подготовка к лекционным занятиям, самостоятельное изучение раздела в ЭИОС	10	Самостоятельная работа по теме	2	устный опрос, отчет по практической работе
Тема 4. Весоизмерительное, подъемно-транспортное, кассовое и нейтральное оборудование	22	10	Подготовка к лекционным занятиям, самостоятельное изучение раздела в ЭИОС	10	Самостоятельная работа по теме	2	устный опрос, итоговое тестирование
	88	40		40		8	

Виды самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Заочная форма обучения

Раздел, тема	Всего	Виды самостоятельной работы обучающихся					
		Академическая активность, час	Форма академической активности	Выполнение практ.	Форма практического задания	Рубежный текущий	Форма рубежного текущего контроля
Семестр 6_							
Тема1 Механическое оборудование	24	10	Подготовка к лекционным и практическим занятиям, самостоятельное изучение раздела	12	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point), психологический тест (1,2,3)	2	*устный доклад с презентацией*
Тема 2. Тепловое оборудование	24	10	Подготовка к лекционным занятиям, самостоятельное изучение раздела в ЭИОС	12	Самостоятельная работа по теме	2	*устный доклад с презентацией*
Тема3 .Холодильное оборудование	23	10	Подготовка к лекционным занятиям, самостоятельное изучение раздела в ЭИОС	11	Самостоятельная работа по теме	2	устный опрос, отчет по практической работе
Тема 4. Весоизмерительное, подъемно-транспортное, кассовое и нейтральное оборудование	23	10	Подготовка к лекционным занятиям, самостоятельное изучение раздела в ЭИОС	11	Самостоятельная работа по теме	2	устный опрос, итоговое тестирование
	94	40		46		8	

6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа начинается до прихода студента на лекцию. Целесообразно использование «системы опережающего чтения», т.е. предварительного прочитывания лекционного материала, содержащегося в учебниках и учебных пособиях, закладывающего базу для более глубокого восприятия лекции. Работа над лекционным материалом включает два основных этапа: конспектирование лекций и последующую работу над лекционным материалом. Под конспектированием подразумевают составление конспекта, т.е. краткого письменного изложения содержания чего-либо (устного выступления – речи, лекции,

доклада и т.п. или письменного источника – документа, статьи, книги и т.п.).

В процессе организации самостоятельной работы большое значение имеют консультации с преподавателем, в ходе которых можно решить многие проблемы изучаемого курса, уяснить сложные вопросы. Беседа студента и преподавателя может дать многое - это простой прием получения знаний. Самостоятельная работа носит сугубо индивидуальный характер, однако вполне возможно и коллективное осмысление проблем науки.

Рекомендуется использовать следующие формы организуемой самостоятельной работы: - изучение лекционного материала (Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru),) – работа с научной литературой (https://biblioclub.ru и https://znanium.com);

– семестровые задания.

Самостоятельная работа обучающегося предусматривает: – углубленное изучение лекционного (Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru),) и дополнительного теоретического материала (https://biblioclub.ru и https://znanium.com) ;

- подготовку к практическим занятиям (методические указания):

– участие в научных конференциях;

– участие в НИРС.

С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

Подготовка к практическим занятиям:

- внимательно прочитайте материал лекций, относящихся к данному практическому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выпишите основные термины;
- ответьте на контрольные вопросы по практическим занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;
- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до практического занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы.

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов) не предусмотрены.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля):

а) основная литература

1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум / К.Я. Гайворонский. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2021
https://znanium.com/read?id=362110

2. Оборудование перерабатывающих производств : учебник / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, В.М. Зимняков, П.К. Воронина. — М. : ИНФРА-М, 2020
https://znanium.com/read?id=348713

3. Оборудование и оснастка промышленного предприятия: Учебное пособие / Иванов В.П., Крыленко А.В. - М.:НИЦ ИНФРА-М, Нов. знание, 2016
https://znanium.com/read?id=92918

б) дополнительная литература:

1. И. Ботов, В. Д. Елхина. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 160 с. https://e.lanbook.com/reader/book/168729/#2
2. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. https://znanium.co

в) программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7 (№ 61273596)
2. Microsoft Office 2013 (№ 61273596)
3.Kaspersky Endpoint Security (№ 2304-180227-081330-327-749)
4.MicroSoft Visual Studio (№ 87411604)

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1.Договор с ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»" об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.
2. Контракт с ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znanium.com». № 0373100036521000007 от 13.07.2021 С 23.07.2021 по 22.07.2022
3. Договор с ЭБС «Университетская библиотека онлайн». № 11-01/2022 от 18.01.2022
4. Договор с ЭБС «Лань» № 98/2021 от 16.12.2021 С 22.12.2021 по 21.12.2022
5.Официальный интернет-портал базы данных правовой информации http://pravo.gov.ru
6. Научная электронная библиотека http://www.elibrary.ru/
7. http://gks.ru Сайт Федеральной службы государственной статистики
8.www.consultant.ru
9. www.garant.ru

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля):

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оснащение: Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Проектор переносной; Ноутбук переносной; Экран переносной; Классная доска; Учебно-наглядные пособия.

10. Образовательные технологии:

При проведении учебных занятий ДКГИПТиБ обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств посредством проведения интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей.

При реализации учебной дисциплины применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения, используют в учебном процессе активные и интерактивные формы учебных занятий (дискуссии, кейс-метод, ролевые игры, разбор конкретных ситуаций) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Учебные часы дисциплины предусматривают классическую контактную работу преподавателя с обучающимся в аудитории и контактную работу посредством электронной информационно-образовательной среды в синхронном и асинхронном режиме (вне аудитории) посредством применения возможностей компьютерных технологий (электронная почта, электронный учебник, тестирование, вебинар,

По дисциплине «Менеджмент» проводятся:

проблемная лекция – занятие, предполагающее инициированное преподавателем привлечение аудитории к решению научной проблемы, определяющей тему занятия. Проблемная лекция - не обязательная форма учебного лекционного курса. В каждом учебно-установочном материале лектор касается сущности той или иной проблемы, раскрывает возможные пути ее решения, показывает теоретическую и практическую значимость достижений.

лекция-дискуссия – объединяет в себе два дидактических метода – лекцию и беседу. Лекция-беседа по своей сути близка к проблемной лекции и отличается от нее, как правило, более доверительным эмоциональным контактом преподавателя со слушателями в процессе диалогического общения, а также тем, что на ней обычно обсуждается несколько более мелких проблем.

Семинарские занятия. Приступая к изучению данного курса, следует особое внимание обратить на подбор учебных изданий по предмету, предполагающих активные формы обучения. В рамках каждой темы в соответствии с рабочей программой предлагается план изучения темы, подкрепленный рядом проблемных вопросов для самостоятельной подготовки и индивидуального ответа. Вопросы составлены таким образом, чтобы акцентировать внимание на отдельных важных аспектах изучаемой проблемы. Выполнение заданий формируют навыки выделения важных моментов в большом объеме нового материала, стимулирует активный поиск полного ответа на сформулированную кратко учебную проблему.

Как показывает педагогическая практика теоретические вопросы лучше усваиваются, когда учебная работа проводится в форме дискуссии. Добиваясь от каждого студента добросовестного выполнения в часы самостоятельной работы индивидуального задания преподавателя, таким образом, планируется их подготовка к проведению дискуссии в учебное время. При выборе и формулировании конкретной темы выступления обязательно учитывается обоснованное мнение студента-докладчика, содокладчика. Как правило позиции по одной проблеме, изложенные в ходе дискуссии, полностью не совпадают. На протяжении ряда таких занятий, добиваясь от студентов концентрации внимания, необходимо вырабатывать умение слышать особенности аргументации собеседника, выделять главное в обсуждаемой теме, правильно задавать вопросы, а в итоге - организовать публичный спор (диспут). Его предполагается использовать как одну из самых активных форм работы со студентами в атмосфере свободного, непринужденного высказывания по острым проблемам.

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих активных и интерактивных образовательных технологий (учебных форм), предусмотренных в планах семинарских и практических занятий:

Адаптивное обучение – способ организации учебного процесса с учетом индивидуального уровня подготовки обучаемого до начала обучения и/или в процессе обучения.

Дискуссия – форма учебной работы, в рамках которой студенты высказывают свое мнение по проблеме, заданной преподавателем. Проведение дискуссий по проблемным вопросам подразумевает написание студентами эссе, тезисов или реферата по предложенной тематике.

Метод «инцидента» - метод поиска информации самими слушателями, целью которого является развитие или совершенствование умений слушателей, с одной стороны, принимать решения в условиях недостаточности информации, с другой – рационально собирать и использовать информацию, необходимую для принятия решения.

Метод коллективного решения ситуаций (case-study) – это специфическая разновидность исследовательской технологии (аналитической), выступает в качестве специфической разновидности учебной проектной технологии, выступая одновременно и техзаданием и информационным источником, т.е. – это ряд описанных учебно-практических ситуаций, которые специально разработаны на базе фактического материала

для дальнейшего их разбора в рамках учебных занятий. Данная технология актуализирует соответствующий комплекс необходимых знаний для разрешения проблемы, которая однозначных решений не имеет. В кейсе действия или представляются в описании, которые впоследствии необходимо осмыслить (эффективность, последствия), или они разрабатываются учащимися как способ разрешения поставленной проблемы, т.е. - это инструмент, который позволяет применить имеющиеся теоретическо-методологические знания для решения практических задач. Данный метод дает возможность развить самостоятельность мышления, умение выслушать, а в дальнейшем и учесть альтернативную точку зрения, аргументированно озвучить свою, проанализировать и предложить специальные, оперативные, тактические, управленческие иные решения. Кейс–технология - реализует возможность как проявить, так и усовершенствовать свои оценочные, аналитические навыки, научиться командной работе в поиске рациональных решений существующих проблем.

Заключительная тема курса обсуждается на последнем семинаре, где студенты, могут дать развернутое изложение каждого из вопросов семинарского занятия по данной теме (доклад). На этом же занятии подводятся общие итоги, что может быть проведено в форме тестирования или коллоквиума. Именно эти формы более всего отвечают выявлению итогового уровня подготовленности как каждого студента, так и группы в целом и зависимости от посещения аудиторных занятий и участия в них.

11. Оценочные средства (ОС):

11.1. Оценочные средства для входного контроля (могут быть в виде тестов с закрытыми или открытыми вопросами).

Входной контроль проводится по тестовым заданиям предшествующих дисциплин, таких как «Проектирование».

11.2. Оценочные средства текущего контроля формируются в соответствии с ЛНА (Локальными нормативными актами) университета (могут быть в виде тестов, ситуационных задач, деловых и ролевых игр, диспутов, тренингов и др. Назначение оценочных средств ТК – выявить сформированность компетенций – указать каких конкретно).

Тема 1. Механическое оборудование

Цель: изучение характеристик и принципа действия механического оборудования, факторов влияющих на качество готовой продукции, рациональных и безопасных условий эксплуатации, а также методик подбора и расчета технологического оборудования.

При подготовке необходимо проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы.

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: *устный доклад.*

Тема 2. Тепловое оборудование.

Цель: изучение характеристик и принципа действия теплового оборудования, факторов влияющих на качество готовой продукции, рациональных и безопасных условий эксплуатации, а также методик подбора и расчета технологического оборудования.

При подготовке необходимо проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы.

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: *устный доклад.*

Тема 3. Холодильное оборудование.

Цель: изучение характеристик и принципа действия холодильного оборудования, факторов влияющих на качество готовой продукции, рациональных и безопасных условий эксплуатации, а также методик подбора и расчета технологического оборудования.

При подготовке необходимо проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы.

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: *устный доклад.*

Тема 4. Весоизмерительное, подъемно-транспортное, кассовое и нейтральное оборудование

Цель: изучение характеристик и принципа действия **.** весоизмерительного, подъемно-транспортного, кассового и нейтрального оборудования, факторов влияющих на качество готовой продукции, рациональных и безопасных условий эксплуатации, а также методик подбора и расчета технологического и транспортирующего оборудования.

При подготовке необходимо проработать теоретический материал, соответствующей теме, используя учебную литературу и нормативно-правовые документы.

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: *устный доклад.*

Критерии оценивания:

Критерии оценки доклада с презентацией:

Дескрипторы	**Минимальный ответ (0-2 балла)**	**Изложенный, открытый ответ (3-6 балла)**	**Законченный, полный ответ (7-9 балла)**	**Образцовый, примерный, достойный подражания ответ (10 баллов)**
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональный термин.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с привидением примеров и/или пояснений.

Критерии оценки ответов на вопросы ситуационного задания и самоподготовки:

Максимальное количество балов 10

- оценка «отлично»(8-10 балов) выставляется студенту, если ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный;
- оценка «хорошо» (5-7 балов) ответ полный и правильный; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя;
- оценка «удовлетворительно» (2-4 балов) ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный;

- оценка «неудовлетворительно» (0-1 балов) при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует.

Контроль знаний студентов по дисциплине «Прикладная механика» включает в себя: входной контроль, текущий контроль, рубежный контроль и промежуточную аттестацию – зачет (*Итоговое тестирование (https://auth.i-exam.ru*, Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru) *и др. платформ)*).

11.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме зачета).

Код компетенции	**Содержание компетенции (части компетенции)**	**Результаты обучения**	**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**
ПКС 1.1	Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает: основные характеристики и принцип действия механического оборудования, методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Этап формирования знаний
ПКС-1.2	Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья,	Умеет: использовать теоретические знания и понятия в профессиональной деятельности; выполнять сравнительный анализ альтернативных вариантов технологического оборудования; подбирать оборудование для технологической схемы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и планировать организацию его эксплуатации; рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов,	Этап формирования умений

	полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции	инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов создавать и эффективно использовать управляемые информационные ресурсы, в том числе личные пользовательские базы и банки данных и знаний при выполнении подбора и расчета оборудования с использованием современных вычислительных методов	
ПКС-1.3	Владеет навыком внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Владеет: методами исследования и качества сырья , полуфабрикатов и готовой продукции; навыком внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов методами выбора оборудования при разработке технологических процессов, обеспечивающих высокое качество и производительность: знаниями о механическом взаимодействии тел, необходимыми для организации профессивной эксплуатации технологического оборудования; навыками самостоятельно овладевать новыми знаниями и умениями, необходимыми в профессиональной деятельности, и профессиональные компетенции	Этап формирования опыта

Оценочные средства для оценки текущей успеваемости студентов

Характеристика ОС для обеспечения текущего контроля по дисциплине

Тема/ Раздел	Индекс и уровень формируемой	ОС	Содержание задания[1]

[1] Содержание задания будет представлено в методических указаниях к практическим занятиям и самостоятельной работе

	компетенции или дескриптора		
Тема 1. Механическое оборудование	ПКС-1	*устный доклад*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)
Тема 2. Тепловое оборудование	ПКС-1	*устный доклад*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)
Тема 3. Холодильное оборудование	ПКС-1	*устный доклад*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)
Тема 4. Весоизмерительное, подъемно-транспортное, кассовое и нейтральное оборудование	ПКС-1	*устный доклад*	Доклад с презентацией (с использованием приложения Microsoft Power Point)

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в виде - Итогового тестирования[2] *(https://auth.i-exam.ru, Образовательный портал МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) (mgutm.ru) и др. платформ)*

В итоговое тестирование включается 30 вопросов(по всем изученным темам) по 1 баллу за вопрос. При 100% выполнении можно набрать 30баллов. Баллы, по вопросам имеющие 2 и более ответа делаться на количество правильных ответов и учитываются только, те части, которые получили правильный ответ (Например, в задании 2 правильных ответа, то при ответе указав 1 правильный, будет выставлено 0,5 балла).

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине

Результат диагностики сформированности компетенций	**Показатели**	**Критерии**	**Соответствие/ несоответствие**	**Зачет**
Знать: методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал	Уровень знаний	Значения критерия: Сумма баллов (max=10) по следующим критериям оценки: 1. Недостаточный – 0-6 балла 2. Пороговый – 7 балла 3. Продвинутый – 8 баллов 4. Высокий – 9-10 баллов	Сумма баллов: 0 - 19 - «зачет не сдан», 20-30 – «зачет сдан»

[2] Примерные тесты будет представлены в методических указаниях к практическим занятиям и самостоятельной работе

пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				
Уметь: пользоваться знаниями контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции	Практическое применение теоретических положений применительно к профессиональным задачам, обоснование принятых решений	Уровень умений	Значения критерия: Сумма баллов (max=10) по следующим критериям оценки: 1. Недостаточный – 0-6 балла 2. Пороговый – 7 балла 3. Продвинутый – 8 баллов 4. Высокий – 9-10 баллов	
Владеть: навыком внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции,	Владение навыками и умениями при выполнении инженерных заданий, самостоятельность и умение обобщать и излагать материал.	Уровень владений	Значения критерия: Сумма баллов (max=10) по следующим критериям оценки: 1. Недостаточный – 0-6 балла 2. Пороговый – 7 балла 3. Продвинутый – 8 баллов 4. Высокий – 9-10 баллов	

оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				

Критерии оценивания результатов обучения

Планируемые результаты обучения	Оценочная шкала	
	зачтено	незачтено
Знает основные характеристики и принцип действия механического оборудования, методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения	не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки
Умеет: использовать теоретические знания и понятия в профессиональной деятельности; выполнять сравнительный анализ альтернативных вариантов технологического оборудования; подбирать оборудование для технологической схемы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и планировать организацию его эксплуатации; рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов создавать и эффективно использовать управляемые информационные ресурсы, в том числе личные пользовательские базы и банки данных и знаний при выполнении подбора и расчета оборудования с использованием современных вычислительных методов	владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий, задания выполняет верно, отмечается хорошее развитие аргумента, однако отмечены погрешности в ответе, скорректированные при собеседовании	практические задания выполняет с большими затруднениями или задание не выполнено вообще, или задание выполнено не до конца, нет четких выводов и заключений по решению задания, сделаны неверные выводы по решению задания
Владеет: методами исследования и качества сырья , полуфабрикатов и готовой продукции; навыком внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и		

технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов методами выбора оборудования при разработке технологических процессов, обеспечивающих высокое качество и производительность: знаниями о механическом взаимодействии тел, необходимыми для организации профессиональной эксплуатации технологического оборудования; навыками самостоятельно овладевать новыми знаниями и умениями, необходимыми в профессиональной деятельности, и профессиональные компетенции		

Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
«недостаточный» Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	**«пороговый»** Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	**«продвинутый»** Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	**«высокий»** Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
Описание критериев оценивания			
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; -способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.

(способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	задания, которые следует выполнить.	раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	
Оценка «неудовлетворительно»	**Оценка «удовлетворительно»**	**Оценка «хорошо»**	**Оценка «отлично»**

Оценочный лист результатов обучения по дисциплине

Код компетенции	Уровень сформированности компетенции на данном этапе / оценка
ПКС-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применение информационных и телекоммуникационных технологий
ПКС-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применение информационных и телекоммуникационных технологий
Оценка по дисциплине	

Оценка по дисциплине зависит от уровня сформированности компетенций, закрепленных за дисциплиной, и представляет собой среднее арифметическое от выставленных оценок по отдельным компетенциям.

Оценка «отлично» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 4,5 до 5,0.

Оценка «хорошо» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 3,5 до 4,4.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 2,5 до 3,4.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если среднее арифметическое находится в интервале от 0 до 2,4.

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности

образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки *19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания* (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.08.2020_г. №970	Протокол заседания кафедры № 1 от «30» августа 2022 года	01.09.2022г.
2.	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы	Протокол заседания кафедры № 1 от «30» августа 2023 года	01.09.2023г.
3.	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие решением кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы	Протокол заседания кафедры Протокол от 23 апреля 2024 г. № 10	02.09.2024г.