МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

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

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.01.02 Технологическое оборудование

Кафедра:	Пищевые технологии и оборудование
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Управление ресторанным бизнесом
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	заочная
Год набора:	2024
Общая трудоемкость:	108 часов/3 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов-на-Дону, 2024 г.

Программу составил(и):
канд.техн наук доцент Павлова И.В

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Технологическое оборудование ресторана"
разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 28 марта 2024 г. протокол № 9 в соответствии
с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)
33.008. Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российско Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. 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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Изучение основных видов технологического оборудования, используемого в ресторанах, кафе и других предприятиях общественного питания.
Получение знаний о принципах работы и эксплуатации оборудования, а также о его особенностях и возможностях.
Развитие навыков выбора оптимального оборудования для конкретного предприятия с учетом его потребностей и возможностей.
Обучение правилам ухода за оборудованием, его технического обслуживания и ремонта.
Формирование знаний о современных тенденциях и инновациях в области технологического оборудования для ресторанов.
Развитие профессиональных компетенций в области эксплуатации и обслуживания технологического оборудования.

1.2. Задачи:

Ознакомление студентов с основными видами технологического оборудования, применяемого в ресторанном бизнесе.
Изучение принципов работы и особенностей эксплуатации различных видов оборудования.
Обучение студентов выбору оптимального оборудования для конкретных условий работы ресторана.
Формирование навыков технического обслуживания и ремонта оборудования.
Ознакомление с современными тенденциями и инновациями в области технологического оборудования для ресторанов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО КУРСАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	5	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС -3.3
2	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания	4	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
3	Кухни мира и региональные кухни России	4	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
4	Проектирование и дизайн ресторана	4	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
5	Производственный контроль в ресторане	4	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
6	Проектирование меню напитков и эногастрономия	4	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3

Распределение часов дисциплины

Курс	3		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4
Практические	4	4	4	4
В том числе электрон.	12	12	12	12
Итого ауд.	8	8	8	8
Контактная работа	8	8	8	8
Сам. работа	96	96	96	96
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Вид промежуточной аттестации:

ЗаО 3 курс

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их

ПКС-1:Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

ПКС-1.1: Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

ПКС-1.2: Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

ПКС-1.3: Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Курс	Часов	Инте ракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Раздел 1. Технологическое оборудование						
1.1	**Тема 1. Технологическое оборудование** **Краткое содержание:** **Технологическое оборудование является основой любого ресторана, так как оно используется для приготовления блюд. К такому оборудованию относятся плиты, жарочные поверхности, духовые шкафы, грили, пароконвектоматы, фритюрницы и другое. В ходе лекции будут рассмотрены различные типы технологического оборудования, их функциональные особенности, принципы работы и методы обслуживания. Также будут обсуждаться современные тенденции и инновации в данной области, а также критерии выбора оборудования для конкретного ресторана.** **Знать: основные типы технологического оборудования и принципы его работы, современные тенденции и инновации, критерии выбора оборудования и методы расчета эффективности его использования** **/Лек/**	3	2	0	0	ПКС-1.1	Тестовые задания текущего контроля, вопросы к устному опросу
1.2	**Самостоятельная работа. Технологическое оборудование** **Краткое содержание:** **Ознакомьтесь с основными типами технологического оборудования и принципами его работы.** **Проведите анализ потребностей вашего ресторана в технологическом оборудовании.** **Выберите оптимальное оборудование для вашего ресторана.** **Изучите методы обслуживания и эксплуатации оборудования.** **Рассчитайте эффективность использования выбранного оборудования.** **Сформулируйте план модернизации или замены оборудования.** **Знать: основные типы технологического оборудования и принципы его работы, современные тенденции и**	3	12	0	0	ПКС-1.1,ПКС -1.2,ПКС-1.3	Вопросы для самоподготовки

	инновации, критерии выбора оборудования и методы расчета эффективности его использования. **Уметь: работать с различными видами технологического оборудования, осуществлять его обслуживание и уход, выбирать оптимальное оборудование для решения конкретных задач, рассчитывать эффективность использования оборудования и анализировать потребности в его модернизации или замене.** **Владеть: навыками обслуживания и эксплуатации технологического оборудования, анализа потребностей в его модернизации и замены, работы с технической документацией и взаимодействия с поставщиками. /Ср/**						
	Раздел 2.Раздел 2. Тепловое оборудование						
2.1	**Тема 2. Тепловое оборудование** **Краткое содержание:** **Ознакомление с основными видами теплового оборудования и принципами их работы.** **Анализ потребности ресторана в тепловом оборудовании и выбор оптимального для каждой задачи.** **Изучение методов обслуживания, эксплуатации и расчета эффективности теплового оборудования.** **Разработка плана модернизации и замены теплового оборудования с учетом потребностей и тенденций.** **Взаимодействие с поставщиками и сервисами для обеспечения своевременного обслуживания и ремонта теплового оборудования.** **Знать:основные виды теплового оборудования, принципы его работы, методы обслуживания, принципы расчета эффективности и критерии выбора теплового оборудования.** **/Лек/**	3	1	0	0	ПКС-1.1	Тестовые задания текущего контроля, вопросы к устному опросу
2.2	**Самостоятельная работа. Тепловое оборудование** **Краткое содержание:** **Ознакомление с основными видами теплового оборудования и принципами его работы.** **Анализ потребности ресторана в тепловом оборудовании и выбор оптимального для каждой задачи.** **Изучение методов обслуживания, эксплуатации и расчёта эффективности теплового оборудования.** **Разработка плана модернизации и замены теплового оборудования с**	3	12	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы для самоподготовки

	учётом потребностей и тенденций. **Знать: основные виды теплового оборудования, принципы его работы, методы обслуживания, принципы расчета эффективности и критерии выбора теплового оборудования.** **Уметь: работать с тепловым оборудованием, осуществлять его обслуживание, выбирать оптимальное оборудование для решения конкретных задач и анализировать потребности в его модернизации или замене.** **Владеть: навыками эксплуатации и обслуживания теплового оборудования, анализа потребностей и работы с технической документацией.** **/Ср/**						
	Раздел 3.Раздел 3. Холодильное оборудование						
3.1	**Тема 3. Холодильное оборудование** **Краткое содержание: Введение в тему холодильного оборудования.** **Основные функции и назначение холодильного оборудования в ресторане.** **Классификация холодильного оборудования по типу и назначению.** **Обзор популярных производителей холодильного оборудования.** **Критерии выбора холодильного оборудования для ресторана.** **Особенности обслуживания и ухода за холодильным оборудованием.** **Современные тенденции и инновации в сфере холодильного оборудования ресторанов.** **Примеры успешных проектов использования холодильного оборудования в ресторанах.** **Заключение и выводы по теме.** **Знать: основные функции и назначение холодильного оборудования в ресторане, классификацию холодильного оборудования, особенности обслуживания и ухода, критерии выбора, а также современные тенденции и инновации в сфере холодильного оборудования ресторанов. /Лек/**	3	1	0	0	ПКС-1.1	Тестовые задания текущего контроля, вопросы к устному опросу
3.2	**Самостоятельная работа. Холодильное оборудование** **Краткое содержание: Изучить основные функции и назначение холодильного оборудования в ресторане.** **Ознакомиться с классификацией**	3	12	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы для самоподготовки

	холодильного оборудования и критериями его выбора. Проанализировать потребность своего ресторана в холодильном оборудовании. Выбрать наиболее подходящее холодильное оборудование и изучить особенности его обслуживания. Разработать план модернизации или замены холодильного оборудования с учетом современных тенденций и потребностей ресторана. Овладеть навыками взаимодействия с поставщиками и сервисным обслуживанием холодильного оборудования. Знать основные функции и назначение холодильного оборудования в ресторане, классификацию холодильного оборудования, особенности обслуживания и ухода, критерии выбора, а также современные тенденции и инновации в сфере холодильного оборудования ресторанов. Уметь выбирать холодильное оборудование для ресторана, обслуживать и ухаживать за ним, работать с технической документацией, анализировать потребности в модернизации и замене, а также взаимодействовать с поставщиками холодильного оборудования. Владеть навыками эксплуатации холодильного оборудования, анализа потребностей, работы с технической документацией и взаимодействия с поставщиками холодильного оборудования. /Ср/						
	Раздел 4.Раздел 4. Нейтральное оборудование						
4.1	**Тема 4. Практическая работа. Нейтральное оборудование (Оборудование для хранения) Краткое содержание: Изучение основных функций и назначения оборудования для хранения продуктов в ресторане. Анализ потребностей ресторана в оборудовании для хранения продуктов. Выбор оптимального оборудования для хранения продуктов с учетом критериев выбора и современных тенденций. Изучение особенностей обслуживания и эксплуатации оборудования для хранения продуктов. Разработка плана модернизации**	3	1	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	реферат

	оборудования для хранения с учетом потребностей ресторана. Взаимодействие с поставщиками оборудования для обеспечения своевременного сервисного обслуживания. **Уметь выбирать оборудование для хранения продуктов, осуществлять его обслуживание и эксплуатацию, работать с технической документацией, анализировать потребности и взаимодействовать с поставщиками оборудования.** **Владеть навыками выбора и эксплуатации оборудования для хранения продуктов, работы с технической документацией, анализа потребностей в модернизации и взаимодействии с поставщиками оборудования. /Пр/**						
4.2	**Самостоятельная работа. Нейтральное оборудование (оборудование для хранения)** **Краткое содержание: Изучение основных функций и назначения оборудования для хранения продуктов в ресторане. Анализ потребностей ресторана в оборудовании для хранения продуктов. Выбор оптимального оборудования для хранения продуктов с учетом критериев выбора и современных тенденций. 4. Изучение особенностей обслуживания и эксплуатации оборудования для хранения продуктов. 5. Разработка плана модернизации оборудования для хранения с учетом потребностей ресторана.** **Знать основные функции и назначение оборудования для хранения продуктов, классификацию, критерии выбора и особенности обслуживания, а также современные тенденции в сфере оборудования для хранения продуктов ресторанов.** **Уметь выбирать оборудование для хранения продуктов, осуществлять его обслуживание и эксплуатацию, работать с технической документацией, анализировать потребности и взаимодействовать с поставщиками оборудования.** **Владеть навыками выбора и эксплуатации оборудования для хранения продуктов, работы с технической документацией, анализа потребностей в модернизации и взаимодействии с**	3	12	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы для самоподготовки

	поставщиками оборудования. /Ср/						
	Раздел 5.Раздел 5. Механическое оборудование						
5.1	**Тема 5. Практическая работа. Механическое оборудование** **Краткое содержание: Ознакомление с основными видами механического оборудования (мясорубки, блендеры, миксеры, овощерезки, соковыжималки и куттеры) и принципами их работы. 2. Анализ потребности ресторана в механическом оборудовании и выбор оптимального для каждой задачи. 3. Изучение методов обслуживания, эксплуатации и расчета эффективности механического оборудования. 4. Разработка плана модернизации и замены механического оборудования с учетом потребностей и тенденций.** **Уметь работать с механическим оборудованием, осуществлять его обслуживание, выбирать оптимальное оборудование для решения конкретных задач и анализировать потребности в его модернизации или замене.** **Владеть навыками эксплуатации и обслуживания механического оборудования, анализа потребностей и работы с технической документацией. /Пр/**	3	1	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	реферат
5.2	**Самостоятельная работа. Механическое оборудование** **Краткое содержание: Изучить основные виды механического оборудования и принципы их работы.** **Проанализировать потребности ресторана в механическом оборудовании.** **Выбрать оптимальное механическое оборудование для каждой задачи с учетом потребностей.** **Освоить методы обслуживания и эксплуатации механического оборудования.** **Рассчитать эффективность использования механического оборудования.** **Разработать план модернизации и замены механического оборудования в соответствии с современными тенденциями и потребностями.** **Знать основные виды механического оборудования, принципы его работы, методы обслуживания, принципы расчета эффективности и критерии выбора**	3	12	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы для самоподготовки

	механического оборудования. **Уметь работать с механическим оборудованием, осуществлять его обслуживание, выбирать оптимальное оборудование для решения конкретных задач и анализировать потребности в его модернизации или замене.** **Владеть навыками эксплуатации и обслуживания механического оборудования, анализа потребностей и работы с технической документацией.** **/Ср/**						
	Раздел 6.Раздел 6. Барное оборудование						
6.1	**Тема 6. Практическая работа. Барное оборудование** **Краткое содержание: Изучение видов барного (блендеры, кофемолки, ледогенераторы, диспенсеры для напитков и коктейлей, посуда и аксессуары) и принципов их функционирования. Оценка потребностей заведения в барном и сервировочном оборудовании, выбор оптимальных вариантов.** **Ознакомление со способами обслуживания и эксплуатации барного оборудования, обучение расчетам их эффективности. Создание плана обновления и замены барного с учетом текущих потребностей и актуальных тенденций.** **Уметь работать с барным оборудованием, обслуживать его, выбирать подходящее оборудование для конкретных задач и оценивать потребность в его обновлении или замене.** **Владеть навыками обслуживания и эксплуатации барного оборудования, оценки потребностей и работы с техническими документами. /Пр/**	3	1	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	реферат
6.2	**Самостоятельная работа. Барное и сервировочное оборудование** **Краткое содержание: Изучение видов барного и сервировочного оборудования и принципов их функционирования.** **Оценка потребности своего заведения в барном и сервировочном оборудовании и выбор оптимальных вариантов для каждой конкретной задачи. Изучение способов обслуживания и эксплуатации данного оборудования, а также обучение**	3	12	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы для самоподготовки

	расчету его эффективности. Составление плана обновления или замены барного и сервировочного оборудования в соответствии с текущими потребностями и актуальными тенденциями. **Знать виды барного и сервировочного оборудования, принципы их функционирования, способы обслуживания и расчетов эффективности, а также критерии выбора данного оборудования.** **Уметь работать с барным и сервировочным оборудованием, обслуживать его, выбирать подходящее оборудование для конкретных задач и оценивать потребность в его обновлении или замене.** **Владеть навыками обслуживания и эксплуатации барного и сервировочного оборудования, оценки потребностей и работы с техническими документами. /Ср/**						
	Раздел 7.Раздел 7. Инновации и тенденции в области технологического оборудования ресторана						
7.1	**Тема 7. Практическая работа. Инновации и тенденции в области технологического оборудования ресторана** **Краткое содержание:** **Введение: В данной практической работе мы рассмотрим основные инновации и тенденции в сфере технологического оборудования для ресторанов.** **Тенденции в области автоматизации и роботизации процессов: Все больше ресторанов внедряют автоматизированные системы заказа и оплаты, а также роботов для выполнения некоторых рутинных задач, таких как уборка столов и подача блюд.** **Использование искусственного интеллекта и машинного обучения: ИИ активно используется для оптимизации процессов обслуживания клиентов, прогнозирования спроса на блюда и напитки, а также для анализа данных и принятия решений на основе статистики.** **Интерактивные технологии: Некоторые рестораны уже начали использовать интерактивные столы и экраны для заказа блюд и напитков, а также для развлечения гостей.** **Экологичность и устойчивость: Все больше производителей оборудования обращают внимание**	3	1	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	реферат

	на экологичность своих продуктов, предлагая решения, которые способствуют снижению потребления энергии и воды. Роботизированная кухня: Роботы и автоматизированные системы на кухне помогают сократить время приготовления блюд, улучшить качество и обеспечить более точные дозировки ингредиентов. Автономные кухни и мобильные приложения: Некоторые рестораны предлагают полностью автономные кухни, где все процессы автоматизированы и управляются через мобильное приложение. **Уметь внедрять новые технологии в работу ресторана, оценивать их эффективность и контролировать процесс обслуживания клиентов с использованием технологического оборудования.** **Владеть методами оптимизации работы технологического оборудования, навыками работы с автоматизированными системами и роботизированными решениями для повышения эффективности работы ресторана. /Пр/**						
7.2	**Самостоятельная работа. Инновации и тенденции в области технологического оборудования ресторана** **Краткое содержание:** **Изучите основные тенденции и инновации в области технологического оборудования для ресторанов, включая автоматизацию процессов, использование искусственного интеллекта, интерактивные технологии, экологичность и устойчивость, роботизированную кухню, автономные кухни и мобильные приложения.** **Проанализируйте, как новые технологии могут помочь улучшить процессы и качество обслуживания клиентов в ресторане.** **Разработайте план внедрения новых технологий в работу своего ресторана, учитывая особенности бизнеса и потребности клиентов.** **Оцените эффективность новых технологий и при необходимости внесите коррективы в план внедрения.** **Уметь внедрять новые технологии в работу ресторана, оценивать их эффективность и контролировать процесс обслуживания клиентов с использованием технологического оборудования.**	3	24	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы для самоподготовки

	Уметь внедрять новые технологии в работу ресторана, оценивать их эффективность и контролировать процесс обслуживания клиентов с использованием технологического оборудования. **Владеть методами оптимизации работы технологического оборудования, навыками работы с автоматизированными системами и роботизированными решениями для повышения эффективности работы ресторана. /Ср/**						
7.3	**Подготовка и проведение зачета с оценкой** **Знает законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам** **Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем** **Владеет методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания /ЗаО/**	3	4	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы к зачету с оценкой, Итоговое тестирование

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:
Кейс-технология

Технология включает в себя: индивидуальную самостоятельную работу обучаемых с материалами кейса (идентификация проблемы, формулирование ключевых альтернатив, предложение решения или рекомендуемого действия); работу в малых группах по согласованию видения ключевой проблемы и ее решений; презентацию и экспертизу результатов малых групп на общей дискуссии (в рамках учебной группы)

Технология организации самостоятельной работы

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применение технологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны на использовании проблемного обучения

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве педагогического работника, отнесенного к профессорско-преподавательскому составу (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.
СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.
Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.
Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, НИР, программ государственной итоговой (итоговой) аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовых

работ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.
В университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения ОПОП

ПКС-1:Способен организовывать внутренний контроль за обеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений

Недостаточный уровень:

Знания законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам отсутствуют

Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем не сформированы

Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания не сформированы

Пороговый уровень:

Сформулированы базовые знания законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам

Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем фрагментированы и носят репродуктивный характер

Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции

Продвинутый уровень:

Знания законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам обширные и системные

Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем носят репродуктивный характер и применяются к решению типовых задач

Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

Высокий уровень:

Знания законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам твердые, аргументированные и всесторонние

Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем успешно применяются к решению, как типовых задач, так и нестандартных заданий

Навыки использования методики создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Характеристики индикаторов достижения компетенций	**1. Недостаточный: компетенции не сформированы.**	**2. Пороговый: компетенции сформированы.**	**3. Продвинутый: компетенции сформированы.**	**4. Высокий: компетенции сформированы.**
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
Умения:	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	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 (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	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 задания, которые следует выполнить.	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 раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	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.
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	**Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (молулю) для проведения промежуточной аттестации

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.
1. Недостаточный уровень
Знания законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам отсутствуют
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем не сформированы
Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания не сформированы
2. Пороговый уровень
Сформулированы базовые знания законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем фрагментированы и носят репродуктивный характер
Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции
3. Продвинутый уровень
Знания законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам обширные и системные
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем носят репродуктивный характер и применяются к решению типовых задач
Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

4. Высокий уровень
Знания законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам твердые, аргументированные и всесторонние
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем успешно применяются к решению, как типовых задач, так и нестандартных заданий
Навыки использования методики создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятиях питания

6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)
Вопросы к устному опросу

Тема 1. Технологическое оборудование

1. Каковы основные виды технологического оборудования, используемого в ресторанном бизнесе?
2. В чем заключаются функции холодильного оборудования?
3. Как выбрать подходящее оборудование для хранения продуктов питания?
4. В чем состоят особенности обслуживания оборудования для хранения?
5. Какие виды механического оборудования применяются на кухне ресторана?
6. Что входит в понятие электромеханического оборудования?
7. Каковы основные критерии выбора барного и сервировочного оборудования?
8. В чем заключается особенность обслуживания данного вида оборудования?
9. Что представляет из себя тепловое оборудование? Какие его виды используются в ресторанном деле?
10. На какие критерии следует обратить внимание при выборе теплового оборудования для ресторана?

Тема 2. Тепловое оборудование

1. Что представляет собой тепловое оборудование?
2. Каковы основные функции теплового оборудования?
3. Какие виды теплового оборудования используются в ресторанной индустрии?
4. Как выбрать качественное тепловое оборудование для ресторана?
5. Какие критерии следует учитывать при выборе теплового оборудования?
6. Какие современные технологии применяются в производстве теплового оборудования?
7. Какие преимущества дает использование теплового оборудования в ресторане?
8. Как правильно эксплуатировать тепловое оборудование, чтобы продлить его срок службы?
9. Как часто необходимо проводить техническое обслуживание теплового оборудования?
10. Какие меры безопасности необходимо соблюдать при работе с тепловым оборудованием?

Тема 3. Холодильное оборудование

1. Для чего используется холодильное оборудование в ресторанном бизнесе?
2. Каким образом осуществляется охлаждение в холодильном оборудовании?
3. Какие типы холодильных агрегатов существуют?
4. Чем отличаются бытовые холодильники от профессиональных?
5. Как выбрать оптимальный тип холодильного оборудования для вашего ресторана?
6. Как осуществляется обслуживание холодильного оборудования?
7. В каких случаях требуется замена хладагента в холодильном оборудовании?
8. Почему важно следить за состоянием холодильного оборудования и регулярно проводить его техническое обслуживание?
9. Влияет ли выбор холодильного оборудования на качество и безопасность продуктов, которые хранятся в нем?
10. Как можно сэкономить на использовании холодильного оборудования без ущерба для качества хранения продуктов?

Вопросы для самоподготовки:

Тема 1. Технологическое оборудование

1. Опишите основные виды технологического оборудования, используемого в ресторанном бизнесе.
2. Каковы функции холодильного оборудования?
3. Как выбрать подходящее оборудование для хранения продуктов питания?
4. Опишите обслуживание оборудования для хранения.
5. Перечислите виды механического оборудования, применяемые на кухне ресторана.
6. Дайте определение электромеханическому оборудованию и опишите его функции.
7. Перечислите основные критерии выбора барного и сервировочного оборудования.
8. Опишите особенности обслуживания данного вида оборудования.
9. Дайте определение тепловому оборудованию и перечислите его виды, используемые в ресторанном деле.
10. Перечислите критерии выбора теплового оборудования для ресторана.

Тема 2. Тепловое оборудование

1. Дайте определение теплового оборудования и перечислите основные его виды.
2. Перечислите функции теплового оборудования, используемого в ресторанах.
3. Перечислите современные виды теплового оборудования, используемые в ресторанах.
4. Укажите основные критерии выбора теплового оборудования.
5. Опишите принцип работы теплового оборудования.
6. Перечислите преимущества использования теплового оборудования на кухне ресторана.
7. Укажите правила эксплуатации теплового оборудования для продления его срока службы.
8. Укажите периодичность технического обслуживания теплового оборудования.
9. Перечислите меры безопасности, которые необходимо соблюдать при использовании теплового оборудования.
10. Укажите, какие факторы следует учесть при выборе поставщика теплового оборудования.

Тема 3. Холодильное оборудование

1. Каковы функции холодильного оборудования в ресторанном бизнесе?
2. Как происходит процесс охлаждения в холодильном оборудовании?
3. Какие существуют типы холодильных установок?
4. В чём разница между бытовыми и профессиональными холодильниками?
5. По каким критериям выбирается тип холодильного оборудования для ресторана?
6. В чём заключается обслуживание холодильного оборудования?
7. Когда необходимо заменить хладагент в холодильном оборудовании?
8. Почему так важно следить за состоянием холодильного оборудования и проводить его регулярное техническое обслуживание?
9. Может ли выбор холодильного оборудования повлиять на качество и безопасность хранимых в нём продуктов?
10. Можно ли сэкономить на использовании холодильного оборудования, не снижая при этом качество хранения продуктов?

Тема 4. Нейтральное оборудование (оборудование для хранения)

1. Что включает в себя оборудование для хранения в ресторанном бизнесе?
2. Какие функции выполняет оборудование для хранения?
3. Как выбрать подходящее оборудование для хранения определенных продуктов?
4. Каковы особенности обслуживания оборудования для хранения?
5. Перечислите различные типы оборудования для хранения, используемые в ресторанах и кафе.
6. Влияет ли выбор оборудования для хранения на качество продуктов?
7. Какие существуют критерии выбора оборудования для хранения в ресторане?
8. Почему важно следить за состоянием оборудования для хранения и регулярно проводить его обслуживание?
9. Какие современные тенденции в оборудовании для хранения существуют?
10. Как оптимизировать использование оборудования для хранения без ущерба для качества продуктов?

Тема 5. Механическое оборудование

1. Какие виды механического оборудования используются в ресторанном бизнесе и какова их функция?
2. Как выбрать механическое оборудование для нужд вашего ресторана или кафе?
3. Каковы особенности эксплуатации и обслуживания механического оборудования?
4. Существуют ли специальные требования к безопасности при работе с механическим оборудованием?
5. Влияет ли выбор механического оборудования на скорость и качество приготовления блюд?
6. Каковы критерии выбора механического оборудования для ресторана или кафе?
7. Как оптимизировать процесс использования механического оборудования с целью снижения затрат на его эксплуатацию?
8. Существуют ли современные тенденции в развитии механического оборудования для ресторанов и кафе?
9. Можно ли использовать бытовое механическое оборудование в ресторанах и кафе, и если да, то какие ограничения могут возникнуть?
10. Что следует учесть при замене или обновлении механического оборудования в ресторане или кафе?

Тема 6. Барное оборудование

1. Какие виды барного и сервировочного оборудования используются в ресторанном бизнесе, и каковы их функции?
2. Как выбирать барное и сервировочное оборудование для своего ресторана или кафе?
3. Каковы особенности использования и обслуживания барного и сервировочного оборудования?
4. Есть ли специфические требования к безопасности при использовании барного и сервировочного оборудования?
5. Влияет ли выбор барного и сервировочного оборудования на стиль и атмосферу заведения?
6. Каковы критерии выбора барного и сервировочного оборудования для ресторана или кафе?
7. Как можно оптимизировать использование барного и сервировочного оборудования с целью уменьшения затрат на его использование?
8. Есть ли современные тенденции в разработке барного и сервировочного оборудования для ресторанов и кафе?
9. Возможно ли использование бытового барного и сервировочного оборудования в ресторанах и кафе и если нет, то почему?
10. Что нужно учесть при смене или обновлении барного и сервировочного оборудования в ресторане или кафе?

Тема 7. Инновации и тенденции в области технологического оборудования ресторана

1. Какие основные тенденции наблюдаются в области технологического оборудования для ресторанов?

4. Что такое интерактивные технологии и как они используются в ресторанах?
5. В чем заключается экологичность и устойчивость технологического оборудования для ресторана?
6. Как роботизированная кухня может улучшить работу ресторана?
7. Что такое автономные кухни и как они работают?
8. Какие мобильные приложения используются в ресторанной индустрии?
9. Как правильно оценить эффективность новых технологий в ресторане?
10. Как контролировать процесс обслуживания клиентов после внедрения новых технологий?

Демонстрационный вариант тематических реферативных работ:

Тема 4. Нейтральное оборудование (Оборудование для хранения)

1. “Использование нейтрального оборудования для хранения продуктов в ресторанном бизнесе”
2. “Преимущества и недостатки различных видов стеллажей для хранения продуктов”
3. “Роботизация процессов хранения продуктов на кухне”
4. “Интерактивные технологии в управлении хранением продуктов в ресторане”
5. “Экологичные решения для хранения продуктов в ресторанах”
6. “Применение искусственного интеллекта для оптимизации хранения продуктов в ресторане”
7. “Мобильные приложения для контроля хранения продуктов на кухне ресторана”
8. “Роботизированные системы хранения продуктов как инновация в ресторанной сфере”
9. “Автономные системы хранения продуктов для ресторанов”
10. “Тенденции развития оборудования для хранения продуктов в ресторанах”.

Тема 5. Механическое оборудование

1. Развитие и тенденции механического оборудования в современном ресторанном бизнесе.
2. Сравнительный анализ механического оборудования различных производителей.
3. Выбор механического оборудования для оптимизации работы ресторана.
4. Влияние механического оборудования на качество блюд и скорость обслуживания.
5. Энергоэффективность механического оборудования в ресторанной индустрии.
6. Использование и обслуживание механического оборудования на профессиональной кухне.
7. Инновации в области механического оборудования для ресторанного бизнеса.
8. Безопасность использования механического оборудования на кухне ресторана.
9. Лучшие практики обслуживания и ремонта механического оборудования.
10. Роль механического оборудования в организации работы современного ресторана.

Тема 6. Барное оборудование

1. Основные тенденции развития барного и сервировочного оборудования в ресторанной индустрии.
2. Критерии выбора барного и сервировочного оборудования для оптимизации работы заведения.
3. Влияние барного и сервировочного оборудования на атмосферу и стиль заведения.
4. Современные технологии и инновации в барном и сервировочном оборудовании.
5. Обслуживание и ремонт барного и сервировочного оборудования: лучшие практики.
6. Безопасность и эргономичность барного и сервировочного оборудования.
7. Энергоэффективность барного и сервировочного оборудования и возможности оптимизации затрат.
8. Роль барного и сервировочного оборудования в создании уникальной атмосферы заведения.
9. Влияние выбора барного и сервировочного оборудования на удовлетворенность клиентов и репутацию ресторана.
10. Барное и сервировочное оборудование как инструмент повышения производительности труда и качества обслуживания.

Тестовые задания:

Тема 1. Технологическое оборудование

1. Деталь машины, непосредственно воздействующая на продукты питания в процессе их обработки:
а) рабочая камера
б) рабочий орган
в) станина
г) корпус машины

2. Устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление привода горловины для подсоединения различных сменных механизмов:
а) универсальный привод
б) кипятильник
в) хлеборезка
г) пароварочный аппарат

3. Для чего предназначена машина МОК-125?
а) для мойки картофеля
б) для очистки картофеля
в) для нарезания свежих овощей

г) для нарезание варёных овощей

4. По технологическому назначению тепловое оборудование подразделяется:
а) электрическое
б) газовое
в) универсальное
г) специализированное

5. Специализированный жарочный аппарат, предназначен для жарки продуктов в большом количестве жира:
а) пароварочный аппарат
б) сковорода электрическая
в) фритюрница
г) шкаф жарочный

6. Назначение плиты электрической:
а) для запекания овощных и крупяных блюд
б) для приготовления горячих блюд в большом количестве жира
в) для приготовления горячих блюд в наплитной посуде
г) для выпечки блинчиков-полуфабрикатов прямоугольной формы

7. По виду получаемого конечного продукта, к водогрейному оборудованию относятся:
а) кипятильники
б) водонагреватели
в) пароварочный котёл
г) плита электрическая

8. От чего зависят способы размещения оборудования в линиях раздачи обедов:
а) от режима работы предприятия
б) от пропускной способности
в) от ассортимента реализуемой продукции
г) от контингента потребителей

9. Устройство, предназначенное для охлаждения паров хладагента и превращения их в жидкость:
а) испаритель
б) конденсатор
в) регулирующий вентиль
г) компрессор

10. Для обработки овощей и картофеля используют машины:
а) сортировочные
б) очистительные
в) взбивальные
г) резательные

Тема 2. Тепловое оборудование

1. Что такое тепловое оборудование?
а) Оборудование для приготовления пищи с использованием тепла
б) Оборудование для хранения продуктов при низких температурах
в) Оборудование для обработки продуктов паром
г) Оборудование для измельчения продуктов
д) Оборудование для смешивания продуктов

2. Какие виды теплового оборудования существуют?
а) Микроволновые печи
б) Духовые шкафы
в) Варочные поверхности
г) Пароварки
д) Все вышеперечисленное

3. Как работает тепловое оборудование?
а) С использованием инфракрасного излучения
б) С использованием конвективного теплообмена
в) С использованием теплопроводности
г) С использованием теплового излучения
д) С использованием всех вышеперечисленных методов

4. Какие функции выполняет тепловое оборудование на кухне?
а) Приготовление пищи

б) Разогрев пищи
в) Поддержание температуры готовых блюд
г) Измельчение продуктов
е) Смешивание продуктов

5. Какие требования предъявляются к тепловому оборудованию?
а) Безопасность
б) Надежность
в) Эффективность
г) Эргономичность
д) Все вышеперечисленное

6. Как правильно использовать тепловое оборудование?
а) Следить за температурой приготовления
б) Не перегружать оборудование
в) Регулярно чистить оборудование
г) Использовать только качественные ингредиенты
д) Все вышеперечисленное

7. Какие меры безопасности следует соблюдать при работе с тепловым оборудованием?
а) Все нижеперечисленное
б) Не прикасаться к горячим поверхностям
в) Не оставлять оборудование без присмотра
г) Не использовать оборудование с видимыми повреждениями
д) Не допускать попадания посторонних предметов внутрь оборудования

8. Какие проблемы могут возникнуть при использовании теплового оборудования и как их избежать?
а) Перегрев оборудования
б) Поломка оборудования
в) Пригорание продуктов
г) Снижение эффективности работы оборудования
д) Всех вышеперечисленных проблем можно избежать, соблюдая правила эксплуатации и обслуживания теплового оборудования.

9. Какие особенности имеют разные виды теплового оборудования?
а) Микроволновые печи быстро разогревают продукты, но не подходят для приготовления сложных блюд.
б) Духовые шкафы позволяют готовить большие объемы продуктов, но требуют больше времени на приготовление.
в) Варочные поверхности позволяют готовить несколько блюд одновременно, но занимают больше места на кухне.
г) Пароварки сохраняют полезные свойства продуктов и подходят для приготовления диетических блюд.
д) Все виды теплового оборудования имеют свои особенности и преимущества, выбор зависит от

10. Оборудование предназначено для приготовления кипятка для нужд ПОП:
а) кипятильник
б) водонагреватель
в) льдогенератор
г) пароварочный аппарат

Тема 3. Холодильное оборудование

1. Устройство, имеющее вид змеевика, в котором происходит кипение хладагента в условиях низкой температуры за счёт теплоты, поглощаемой из окружающей среды:
а) испаритель
б) компрессор
в) конденсатор
г) регулирующий вентиль

2. Соотнесите виды охлаждения и их характеристику:
а) естественное охлаждение
б) получаются более низкие температуры
в) искусственное охлаждение
г) температура продукта может быть понижена до температуры окружающей среды

3. По температуре хранения холодильное оборудование различают:
а) обычное
б) для продажи напитков
в) сборные
г) низкотемпературное

4. Прилавки и витрины предназначены:
а) для хранения рабочего запаса продуктов
б) для замороженных продуктов

в) для демонстрации продуктов
г) для хранения продуктов в течение нескольких дней

5. Льдогенератор предназначен:
а) для хранения продуктов
б) для получения пищевого льда
в) для смешивания коктейлей
г) для приготовления льдосоляной смеси

6. По конструкции холодильное оборудование различают:
а) для демонстрации продуктов
б) сборные холодильные камеры
в) специализированное
г) низкотемпературное

7. Холодильный шкаф предназначен:
а) для демонстрации продуктов
б) для хранения рабочего запаса продуктов
в) для хранения замороженных продуктов
г) для продажи напитков

8. Какие отделения находятся внутри льдогенератора:
а) отделение для отстаивания крахмала
б) машинное отделение
в) отделение для хранения льда
г) отделение для сбора мезги

9. Что относится к холодильному оборудованию?
а) Морозильные камеры
б) Холодильные шкафы
в) Льдогенераторы
d) Электроплита

10. Каковы основные функции холодильного оборудования?
а) Хранение продуктов при низкой температуре
б) Хранение продуктов при высокойтемпературе
в) Поддержание заданной температуры в помещении
г) Измельчение продуктов

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

Перечень вопросов к зачету с оценкой:

Вопросы для проверки уровня обученности "Знать"

1. Что такое тепловое оборудование и какие его виды существуют?
2. Как работает тепловое оборудование и какие функции оно выполняет на кухне?
3. Какие требования предъявляются к тепловому оборудованию и как правильно его использовать?
4. Назовите особенности разных видов теплового оборудования.
5. Какое оборудование предназначено для приготовления кипятка на предприятиях общественного питания?
6. Из чего состоит и как работает холодильное оборудование?
7. Какие виды охлаждения используются в холодильном оборудовании и в чем их различие?
8. На какие типы делится холодильное оборудование по температуре хранения?
9. Для чего предназначено холодильное оборудование и что относится к нему?
10. Какие основные функции выполняют агрегаты и машины в общественном питании?
11. Какое оборудование используется для обработки сырья на предприятиях общественного питания и какие основные процессы происходят в этих аппаратах?
12. Какие основные функции выполняет тепловое оборудование в общественном питании и какие требования к нему предъявляются?
13. Какие особенности имеет холодильное оборудование, используемое в общественном питании, и как оно работает?
14. Какое оборудование применяется для хранения продуктов на предприятиях общественного питания и каковы его основные характеристики?
15. Что такое механическое оборудование и для чего оно используется на предприятиях общественного питания?
16. Какие виды оборудования используются для обработки продуктов на предприятиях общественного питания и как они работают?
17. Какие виды оборудования применяются для приготовления пищи на предприятиях общественного питания и в чем состоит их назначение?
18. Какое оборудование используют для раздачи блюд и напитков в предприятиях общественного питания, и каковы основные функции этого оборудования?
19. Какое оборудование применяют для автоматизации процессов на предприятиях общественного питания и с какой целью

24. Какие виды печей используются в ресторанах, и в чем разница между ними?
25. Какое оборудование используется для поддержания температуры готовых блюд в ресторанах?
26. В каких случаях используется тепловое оборудование для быстрого разогрева блюд?
27. Как выбрать подходящее тепловое оборудование для ресторана, исходя из его потребностей?
28. Какие меры безопасности следует соблюдать при использовании теплового оборудования в ресторане?
29. Как часто нужно чистить и обслуживать тепловое оборудование в ресторане?
30. Что такое комбинированное тепловое оборудование, и для каких целей оно используется в ресторанах?
31. Какие типы холодильного оборудования используются в ресторанах?
32. Как работает холодильное оборудование?
33. Какая температура поддерживается в холодильных камерах и шкафах?
34. Для чего используются льдогенераторы в ресторанах?
35. Как выбрать подходящий холодильный агрегат для ресторана?
36. Каковы меры безопасности при использовании холодильного оборудования в ресторане?
37. Как часто необходимо обслуживать холодильное оборудование в ресторане?
38. Что такое винные шкафы и для чего они используются в ресторанах?
39. В чем отличие холодильных камер от холодильных шкафов?
40. Как осуществляется контроль температуры в холодильном оборудовании?
41. Какие существуют виды оборудования для хранения продуктов в ресторане и каково их назначение?
42. Каковы основные характеристики оборудования для хранения продуктов?
43. Что представляет собой холодильное оборудование для хранения продуктов и каковы его особенности?
44. Как выбрать оборудование для хранения продуктов, исходя из потребностей ресторана?
45. Какие существуют меры безопасности при использовании оборудования для хранения продуктов в ресторане?
46. Как часто следует обслуживать оборудование для хранения продуктов в ресторане?
47. В чем заключается отличие оборудования для хранения от оборудования для охлаждения продуктов?
48. Как осуществляется контроль за температурой в оборудовании для хранения продуктов?
49. Что такое холодильные и морозильные камеры и для чего они используются в ресторане?
50. Какое значение имеет правильное хранение продуктов в ресторане для обеспечения качества и безопасности блюд?
51. Какие виды механического оборудования используются в ресторане и какие функции они выполняют?
52. Как работают измельчители и миксеры, используемые на кухне ресторана?
53.Какую роль играют посудомоечные машины в обеспечении гигиены на предприятии общественного питания?
54. С какой целью используют электромеханическое оборудование в ресторанах?
55. В чем особенности выбора механического оборудования для ресторана, и какие факторы следует учитывать?
56. Меры безопасности при работе с механическим оборудованием в ресторане.
57. Регулярность обслуживания механического оборудования в ресторане.
58. Отличия и сходства между механическим и тепловым оборудованием.
59. Особенности работы с механическим оборудованием для быстрого приготовления блюд.
60. Контроль качества работы механического оборудования на предприятиях общественного питания.
61. Что такое электромеханическое оборудование и для чего его используют в ресторанах?
62. Как работают электромеханические устройства и какие функции они выполняют в ресторане?
63. Каковы особенности использования электромеханического оборудования для приготовления блюд?
64. Какую роль играет электромеханическое оборудование для поддержания чистоты на кухне ресторана?
65. Как правильно выбрать подходящее электромеханическое оборудование для ресторана?
66. Какие меры безопасности необходимо соблюдать при работе с электромеханическим оборудованием?
67. Какова регулярность обслуживания электромеханического оборудования в ресторане?
68. В чем разница между электромеханическим и механическим оборудованием?
69. Какие функции выполняют электромеханические машины и аппараты в процессе приготовления блюд в ресторане?
70. Каким образом осуществляется контроль качества работы электромеханического оборудования?
71. Какие барные аксессуары используются в ресторанах для приготовления коктейлей и других напитков?
72. Как устроены и работают блендеры, используемые в барах ресторанов?
73. Какую роль играют сервировочные столы и тележки в обслуживании гостей ресторана?
74. В чем состоят особенности выбора барного и сервировочного оборудования для ресторана и какие факторы необходимо учитывать при этом?
75. Меры безопасности, которые необходимо соблюдать при использовании барного и сервировочного оборудования в ресторане.
76. Регулярность обслуживания барного оборудования в ресторане, а также необходимость его чистки и дезинфекции.
77. Каковы основные тенденции в области автоматизации процессов в ресторанах?
78. Что такое искусственный интеллект и как он используется в ресторанном бизнесе?
79. Что такое интерактивные технологии и как они применяются в ресторанах?
80. В чем состоит экологичность и устойчивость оборудования для ресторанов?
81. Что такое роботизированная кухня и как она может улучшить работу ресторана?
82. Что такое автономные кухни и как они функционируют?
83. Какие существуют мобильные приложения для управления рестораном?
84. Как оценить эффективность новых технологий в ресторанном бизнесе?
84. Какие существуют тенденции в развитии технологического оборудования для ресторанов?
85. Какое влияние оказывают инновации на качество обслуживания в ресторане?

Вопросы для проверки уровня обученности "Уметь"

1. Каковы основные типы теплового оборудования и как его использовать на предприятиях общественного питания?
2. Опишите основные функции холодильного оборудования и как правильно им пользоваться.
3. Перечислите и опишите основные виды механического и электромеханического оборудования, используемого на

4. Объясните, как выбрать оборудование для хранения и обработки продуктов в соответствии с потребностями ресторана.
5. Опишите, как работает барное и сервировочное оборудование и как им правильно пользоваться.
6. Приведите примеры успешного использования оборудования в ресторанах различного типа и класса.
7. Какими основными функциями обладает тепловое оборудование на предприятиях общественного питания и как его правильно использовать?
8. Перечислите основные типы холодильного оборудования, применяемого в общественном питании.
9. Объясните принцип работы механического и электромеханического оборудования на предприятиях общественного питания.
10. Приведите алгоритм выбора оборудования для хранения и обработки продуктов с учетом потребностей ресторана.
11. Охарактеризуйте работу барного и сервировочного оборудования, а также правила его использования.
12. Проанализируйте примеры успешного применения оборудования в ресторанах различных типов и классов.
13. Какими функциями обладает тепловое оборудование в ресторанах и как им пользоваться?
14. Объясните принцип действия холодильного оборудования и правила его эксплуатации.
15. Опишите основные типы механического и электромеханического оборудования и принципы их работы.
16. Алгоритм выбора теплового оборудования для ресторана в зависимости от его потребностей.
17. Работа с барным и сервировочным оборудованием: опишите процесс и правила использования.
18. Анализ примеров успешного применения теплового оборудования в различных типах ресторанов.
19. Перечислите типы холодильного оборудования, используемого в ресторанах, и опишите их функции.
20. Каков принцип работы холодильного оборудования?
21. Охарактеризуйте основные типы механического и электромеханического оборудования, используемые в ресторанах.
22. Опишите алгоритм выбора холодильного оборудования для ресторана с учетом его потребностей.
23. Расскажите о работе с барным и сервировочным оборудованием, а также о правилах его использования.
24. Проведите анализ примеров успешного использования холодильного оборудования в различных ресторанах.
25. Опишите виды оборудования для хранения продуктов в ресторанах и его назначение.
26. Каково основное оборудование для хранения продуктов и его функции?
27. Каков принцип работы оборудования для хранения продуктов?
28. Каков алгоритм выбора оборудования для хранения продуктов с учетом нужд ресторана?
29. Каковы правила работы с оборудованием для хранения продуктов?
30. Какие есть виды механического оборудования и каковы их функции в ресторане?
31. Как работают механические устройства, такие как измельчители, миксеры и посудомоечные машины?
32. Какие особенности выбора механического оборудования и какие факторы нужно учитывать?
33. Каковы меры безопасности при работе с механическим оборудованием и как часто его нужно обслуживать?
34. Чем отличается механическое оборудование от теплового и электромеханического?
35. Как контролировать качество работы механического оборудования?
36. Как работает электромеханическое оборудование, и какие функции оно выполняет в ресторане?
37. Какие особенности использования электромеханических устройств для приготовления блюд и поддержания чистоты на кухне?
38. Как правильно выбирать подходящее электромеханическое оборудование с учетом нужд ресторана?
39. Какие меры безопасности нужно соблюдать при работе с этим оборудованием и как часто его обслуживать?
40. Чем отличается электромеханическое оборудование от механического и теплового?
41. Как контролировать качество работы электромеханического оборудования?
42. Какие аксессуары используются в барах для приготовления коктейлей?
43. Как работать с барными аксессуарами, такими как блендеры?
44. Какова роль сервировочных столов и тележек в обслуживании клиентов?
45. Как выбирать барное и сервировочное оборудование с учетом потребностей ресторана?
46. Какие меры безопасности следует соблюдать при работе с барным и сервировочным оборудованием?
47. Как обслуживать и чистить барное и сервировочнное оборудование?
48. Чем отличаются барное и сервирочоное оборудование от других типов оборудования?
49. Какие правила работы с барным и сервировочным оборудованием существуют?
50. Как контролировать качество работы барного и сервирочного оборудования?
51. Каковы примеры успешного использования барного и сервировочного оборудования в разных типах ресторанов?
52. Как внедрить новые технологии в работу ресторана?
53. Как анализировать эффективность новых технологий в работе ресторана?
54. Как управлять процессом обслуживания клиентов с использованием технологического оборудования?
55. Как оценивать эффективность автоматизированных систем и роботизированных решений для повышения эффективности работы ресторана?
56. Как использовать мобильные приложения для оптимизации работы ресторана?
57. Как разработать план внедрения новых технологий с учетом особенностей бизнеса и потребностей клиентов?
58. Как контролировать качество обслуживания клиентов после внедрения новых технологий?
59. Как анализировать данные и принимать решения на основе статистики в ресторанном бизнесе?
60. Как оптимизировать процессы обслуживания клиентов с помощью искусственного интеллекта?

Вопросы для проверки уровня обученности "владеть"

Ситуационные задачи:

1. Вы работаете шеф-поваром в ресторане. Вам необходимо подобрать оборудование для приготовления блюда, которое требует особого температурного режима. Ваши действия?
2. Вы менеджер ресторана. Вам нужно выбрать холодильное оборудование. Какие факторы вы будете учитывать при выборе?
3. Вы официант в ресторане. У вас на столе сломалась сервировочная тележка. Что вы сделаете?

8. Вы бармен. Вам нужно сделать горячий напиток, но вы забыли, как пользоваться кофемашиной. Ваши действия?

Практико-ориентированные задания:

1. Повар в ресторане приготовил блюдо из морепродуктов, но заметил, что холодильник, в котором они хранились, сломался и морепродукты начали таять. Как он поступит в данной ситуации?
2. Менеджер ресторана решил заменить старое холодильное оборудование на новое. Какие параметры он учтет при выборе нового оборудования для ресторана?
3. Официант принес клиенту блюдо с морепродуктами, но клиент заметил, что они не охлаждены должным образом. Как официант исправит эту ситуацию?
4. Бармен приготовил коктейль с использованием льда, но заметил, что лед начал таять слишком быстро. Как он исправит эту проблему?
5. Шеф-повар ресторана заметил, что оборудование для хранения продуктов вышло из строя и продукты начали портиться. Как он решит эту проблему?
6. Управляющий рестораном решил обновить оборудование для хранения продуктов. Какие характеристики он учтет при выборе новых устройств?
7. Официантка заметила, что блюдо, которое она принесла клиенту, имеет несвежий вид из-за неправильного хранения. Как она исправит ситуацию?
8. Бармен готовит коктейль и использует свежие фрукты для украшения. Однако, он замечает, что фрукты быстро теряют свой вид. Как он решает эту проблему?

Мини-кейсы:
1. Случалось ли у вас ситуация, когда вы готовили коктейль, но случайно проливали ингредиенты? Как вы быстро собирали пролитые ингредиенты и продолжали готовить коктейль?
2. Возникала ли у вас необходимость срочно найти замену сервировочному столу во время обслуживания клиента? Как вы справились с этой задачей?
3. Расскажите о процессе выбора барного и сервировочного оборудования для нового ресторана, который вы осуществляли. Какие факторы учитывали при этом?
4. Приходилось ли вам переносить горячие блюда с кухни на сервировочный стол? Если да, то как вы использовали теплоизолирующие подставки для блюд?
5. “Как выбрать электромеханическое оборудование для ресторана?”
Вопрос: Какие факторы необходимо учитывать при выборе электромеханического оборудования для ресторана?
Ответ: При выборе электромеханического оборудования необходимо учитывать следующие факторы:
– Тип ресторана (например, фаст-фуд, кафе, ресторан высокой кухни)
– Размер и планировка помещения
– Бюджет на покупку оборудования
– Производительность оборудования (количество блюд, которое оно может приготовить за определенный промежуток времени)
– Энергопотребление оборудования
– Надежность и долговечность оборудования
– Простота использования и обслуживания оборудования
– Соответствие оборудования санитарным нормам и правилам безопасности.
6. “Что делать, если электромеханическое оборудование выходит из строя?”
Вопрос: Как действовать, если электромеханическое оборудование вышло из строя?
Ответ: Если электромеханическое оборудование перестало работать, необходимо выполнить следующие действия:
Определить причину неисправности. Это может быть связано с проблемами в электрической части оборудования, механическими повреждениями или неправильной эксплуатацией.
Обратиться к специалисту для диагностики оборудования. Если оборудование находится на гарантии, то лучше обратиться к производителю или официальному сервисному центру.
7. Внедрение автоматизированной системы заказа и оплаты в ресторане
Описание: Вы - менеджер ресторана. Ваша задача - внедрить автоматизированную систему заказа и оплаты для улучшения обслуживания клиентов и сокращения времени ожидания.
Решение: Для внедрения автоматизированной системы необходимо выбрать подходящую систему, установить ее, обучить персонал работе с ней и контролировать ее работу.
8. Использование робота для уборки столов в ресторане
Описание: В вашем ресторане возникла необходимость в автоматизации процесса уборки столов.
Решение: Необходимо выбрать подходящего робота, установить его и обучить персонал работе с ним.
9. Разработка мобильного приложения для ресторана
Описание: Вам необходимо разработать мобильное приложение для ресторана, которое будет включать в себя функции заказа, оплаты, обратной связи и бронирования столов.
Решение: Разработать мобильное приложение, протестировать его и запустить на рынок.

Итоговое тестирование:

1. Как называют протекающие в специальных аппаратах (агрегатах) физико-химические процессы, в результате которых происходит изменение химического состава перерабатываемого продукта ?
A) аппаратурными
B) машинными
C) машинно-ручными
Д) ручными
E) непрерывными

B) машинным
C) машинно-ручным
Д) ручным
E) непрерывным

5. Как называют процессы, при осуществлении которых наряду с машинной обработкой используют ручной труд ?
A) аппаратурными
B) машинными
C) машинно-ручными
Д) ручными
E) непрерывными

6. К каким процессам относится дочистка картофеля после обработки его в картофелечистке, нарезка хлеба с помощью хлеборезки и др.?
A) аппаратурным
B) машинным
C) машинно-ручным
Д) ручным
E) непрерывным

7. К каким относятся процессы, выполняемые с помощью ручных инструментов без применения механизмов ?
A) аппаратурным
B) машинным
C) машинно-ручным
Д) ручным
E) непрерывным

8. К каким процессам относится шинковка капусты, формовка теста и др. ?
A) аппаратурным
B) машинным
C) машинно-ручным
Д) ручным
E) непрерывным

9. Как называют производственные процессы, основные операции которых протекают непрерывно и прекращаются только в момент ремонта машин или агрегатов ?
A) аппаратурными
B) машинными
C) машинно-ручными
Д) ручными
E) непрерывными

10. Каким называют процессы, при осуществлении которых в одном агрегате операции последовательно чередуются во времени и в определенном порядке ?
A) аппаратурными
B) машинными
C) машинно-ручными
Д) ручными
E) периодическими

11. В каком процессе сырье перерабатывается в готовую продукцию ?
A) основном
B) машинными
C) машинно-ручными
Д) ручными
E) периодическими

12. Какие процессы направлены на создание условий для осуществления основных процессов.
A) аппаратурные
B) вспомогательные
C) машинно-ручные
Д) ручные
E) периодические

13. Как называют протекающие в специальных аппаратах (агрегатах) физико-химические процессы, в результате которых происходит изменение химического состава перерабатываемого продукта ?
A) аппаратурными
B) машинными
C) машинно-ручными
Д) ручными
E) непрерывными

А) аппаратурным
В) машинным
С) машинно-ручным
Д) ручным
Е) непрерывным

15. Как называют процессы, в результате которых происходит изменение агрегатного состояния продукта в рабочих камерах машины?
А) аппаратурными
В) машинными
С) машинно-ручными
Д) ручными
Е) непрерывными

16. К каким процессам относится измельчение мяса на мясорубке, нарезка овощей на овощерезке и др. ?
А) аппаратурным
В) машинным
С) машинно-ручным
Д) ручным
Е) непрерывным

17. Как называют процессы, при осуществлении которых наряду с машинной обработкой используют ручной труд ?
А) аппаратурными
В) машинными
С) машинно-ручными
Д) ручными
Е) непрерывными

18. К каким процессам относится дочистка картофеля после обработки его в картофелечистке, нарезка хлеба с помощью хлеборезки и др.?
А) аппаратурным
В) машинным
С) машинно-ручным
Д) ручным
Е) непрерывным

19. К каким процессам относится шинковка капусты, формовка теста и др. ?
А) аппаратурным
В) машинным
С) машинно-ручным
Д) ручным
Е) непрерывным

20. В каких цехах в соответствии с их производительностью устанавливают, конвейерные печи ПКЖ для жаренья изделий из мяса ?
А) мороженных
В) кондитерских
С) кулинарных
Д) рыбных
Е) молочных

21. В каких цехах в соответствии с их производительностью устанавливают фритюрницы ФНЭК непрерывного действия для приготовления жареного до
полуготовности картофеля ?
А) мороженных
В) кондитерских
С) кулинарных
Д) рыбных
Е) молочных

22. В каких цехах в соответствии с их производительностью устанавливают котлы с сетками-вкладышами, используемыми при варке продуктов , и специальные механизмы для извлечения их из котлов?
А) мороженных
В) кондитерских
С) кулинарных
Д) рыбных
Е) молочных

23. Какая линия предназначена для приготовления полуфабрикатов блинчиков с творогом или мясным фаршем ?
А) механизированная линия ЛБН-1500
В) механизированная линия МРТ-60М

24. С какой начинкой готовят блинчики в кулинарных цехах поточной механизированной линии ЛБН-1500 ?
А) с грибами
В) с творогом или мясным фаршем.
С) с картошкой
Д) с рыбой
Е) с фасолью

25. Какую функцию выполняет машина ЛБН-9 в поточной механизированной линии ЛБН-1500 по изготовлению блинчиков с начинкой?
А) дозатора начинки
В) выпечку
С) взбивание
Д) передатчика начинки
Е) формовки блинчиков

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)
Учебным планом не предусмотрено

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.
Работа с рекомендованной литературой:
При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнение контрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении

всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает: изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы); выполнение необходимых расчетов и экспериментов; оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам; по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала. Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.
Дополнительными элементы:
- приложения;
- библиографический список.
Требования к содержанию отчёта:
1. Титульный лист
В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.
В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.
Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.
В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).
2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.
3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.
4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.
Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.
Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.
Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата. Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.
Структура реферата:
1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.
4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты.

План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».
При проверке реферата оцениваются:
 знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
 характеристика реализации цели и задач исследования;
 степень обоснованности аргументов и обобщений;
 качество и ценность полученных результатов;
 использование литературных источников;
 культура письменного изложения материала;
 культура оформления материалов работы.
Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):
Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.
• Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
• Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
• Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
• Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
• Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
• Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:
- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.
Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.

Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также
решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и
самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов,
воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных
положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис).

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.
Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение.
Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.
Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.

Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания и упорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру и эффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по учебной дисциплине (разделу). Тестирование позволяет оценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии и творческому подходу к решению поставленной задачи на каждом этапе их обучения.
При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:
- четко выяснить все условия тестирования заранее (сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов);
- проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- проработать информационный материал по разделу дисциплине;
- конспективно выписать из соответствующих разделов учебной дисциплины основные понятия, ключевые идеи, теоретические концепции и подходы;
- повторить теоретический материал лекций, самостоятельно изученной учебной и научной литературы, семинарских занятий.
При выполнении тестовых заданий рекомендуется:
- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может быть несколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. По завершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на него продуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежать механических ошибок.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной дисциплине. Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету/ зачету с оценкой

В ходе подготовки к зачету/зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:
- программой дисциплины;
- перечнем знаний, умений и навыков, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету/зачету с оценкой.
После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета/зачета с оценкой.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Ботов М. И., Елхина В. Д. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование) [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 160 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/211775
Л.1.2	Ботов М. И., Давыдов Д. М., Кирпичников В. П. Электротепловое оборудование индустрии питания [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 144 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/173795

Л.1.3	Родионова Н. С., Домбровская Я. П., Дерканосова А. А., Белокурова Е. В. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. - 121 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=688147
Л.1.4	Чернова Е. В., Баженова Т. С., Котова Н. П. Ресторанное дело [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021. - 260 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598739
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Office 2013 Standard
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgutm.ru/
7.3.5	Российская государственная библиотека. Режим доступа: https://www.rsl.ru/
7.3.6	Справочно-правовая система "Гарант". Режим доступа: https://www.garant.ru/
7.3.7	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/
7.3.8	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: https://www.elibrary.ru/
7.3.9	Сайт Министерства сельского хозяйсвтва Российской Федерации. Режим доступа: https://mcx.gov.ru/
7.3.10	Web-сервер Государственной технической комиссии при Президенте Российской Федерации. Режим доступа: https://infotecs.ru/
7.3.11	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/
7.3.12	Электронно-библиотечная система "Юрайт". Режим доступа: https://biblio-online.ru/
7.3.13	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-24 - Учебная аудитория : Оснащен персональным компьютером и проектором для демонстрации различного рода графического материала, наглядными пособиями (схемы, таблицы, Макет «Хлебозавод», Макет «Мукомольный комплекс»). Компьютер подключен к сети Internet
8.2	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-25 - Лаборатория : Печь пекарская ПД-27М. Тестомесильная машина ТММ -40. Шкаф расстойный ШРН -12/2. Конвектомат FS-120, Шкаф сушильный VF-2, Улавливатель магнитных примесей УМП-1,05, Макет «Хлебозавод», Макет «Мукомольный комплекс», Установка осмотическая Эльф, Установка «Повыситель» для демонстрации систем водоснабжения предприятий FAD – 2000. Макет «Кукурузная рушилка». Весы аналитические Пурка 1л. Мельница У1-ЕМЛ. Калориметр фотоэлектрический однолучевой. Пиви. Рефрактометр УРЛ-1. Термокамлексатор рН-262. Спектрометр 410. Иономер универсальный ЭВЕ-74. Магнитная мешалка. Рассев лабораторный УРЛ. Делитель У1-ЕМЛ

9. 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.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Щербак Н.А.

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и оборудование

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Щербак Н.А.

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и оборудование

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Щербак Н.А.

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и оборудование

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Щербак Н.А.

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и оборудование

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Индустрия питания и товарная экспертиза

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____