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

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ДКГИПТиБ (филиала)
_____ Г.В. Павлятенко
«_28__» _____03_____ 2025 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.01.02 Технологическое оборудование ресторана

Кафедра: Пищевые технологии и оборудование

Направлениеподготовки: 19.03.04 Технология продукции и организацияобщественного питания

Направленность(профиль): Управление ресторанным бизнесом

Квалификациявыпускника: Бакалавр

Форма обучения: заочная

Год набора: 2025

Общаятрудоемкость: 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, 2025 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 ученымсоветом 27 марта 2025 г. протокол № 9 в соответствии
с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшегообразования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технологияпродукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от17.08.2020 г. № 1047)
33.008. Профессиональный стандарт "РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защитыРоссийско Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерствомюстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

Руководитель ОПОП

канд. техн. наук, доцент Щербак Н.А.

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Пищевые технологии и оборудование
Протокол от _ __27.___03._____ 2025 г. № _7_
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от от _ __27.___03._____ 2025 г. № _8_
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

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

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙРАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Изучение основных видов технологического оборудования, используемого в ресторанах, кафе и других предприятияхобщественного 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 ивозможностей.
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 СРАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО КУРСАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Кухни мира и региональные кухни России	4	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
2	Микробиология, санитария и гигиена напредприятиях питания	4	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
3	Проектирование и дизайн ресторана	4	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
4	Проектирование меню напитков и эногастрономия	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	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

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 СРЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

ПКС-1:Способен организовывать работу предприятия ресторанного бизнеса, осуществлять внутренний контроль заобеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурныхподразделений

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

ПКС-1.2: Умеет контролировать технологические процессы производства продукции, разрабатывать и реализовыватьмероприятия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, анализироватьпроблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению инедопущению подобных ситуаций в будущем на предприятиях ресторанного бизнеса

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

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Кодзанятия	Наименования разделов, тем, ихкраткое содержание и результатыосвоения /вид занятия/	Курс	Часов	Инте ракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Раздел 1. Технологическоеоборудование						
1.1	**Тема 1. Технологическоеоборудование** **Краткое содержание:Технологическое оборудованиеявляется основой любого ресторана,так как оно используется дляприготовления блюд. К такомуоборудованию относятся плиты,жарочные поверхности, духовыешкафы, грили, пароконвектоматы,фритюрницы и другое. В ходелекции будут рассмотреныразличные типы технологическогооборудования, их функциональныеособенности, принципы работы иметоды обслуживания. Также будутобсуждаться современныетенденции и инновации в даннойобласти, а также критерии выбораоборудования для конкретногоресторана.** **Знать: основные типытехнологического оборудования ипринципы его работы, современныетенденции и инновации, критериивыбора оборудования и методырасчета эффективности егоиспользования**	3	2	0	0	ПКС-1.1	Устный опрос
1.2	**Самостоятельная работа.Технологическое оборудование** **Краткое содержание: Ознакомьтесь с основными типамитехнологического оборудования ипринципами его работы. Проведите анализ потребностейвашего ресторана втехнологическом оборудовании. Выберите оптимальноеоборудование для вашего ресторана. Изучите методы обслуживания иэксплуатации оборудования. Рассчитайте эффективностьиспользования выбранногооборудования. Сформулируйте план модернизациииили замены оборудования.**	3	12	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы длясамоподготовки

	Знать: основные типытехнологического оборудования ипринципы его работы, современныетенденции и инновации, критериивыбора оборудования и методырасчета эффективности егоиспользования. **Уметь: работать с различнымивидами технологическогооборудования, осуществлять егообслуживание и уход, выбиратьоптимальное оборудование длярешения конкретных задач,рассчитывать эффективностьиспользования оборудования ианализировать потребности в егомодернизации или замене.** **Владеть: навыками обслуживания иэксплуатации технологическогооборудования, анализапотребностей в его модернизации изамены, работы с техническойдокументацией и взаимодействия споставщиками.**						
	Раздел 2.Раздел 2. Тепловоеоборудование						
2.1	**Тема 2. Тепловое оборудование** **Краткое содержание:** **Ознакомление с основными видамитеплового оборудования ипринципами их работы.** **Анализ потребности ресторана втепловом оборудовании и выбороптимального для каждой задачи.** **Изучение методов обслуживания,эксплуатации и расчетаэффективности тепловогооборудования.** **Разработка плана модернизации изамены теплового оборудования сучетом потребностей и тенденций.** **Взаимодействие с поставщиками исервисами для обеспечениясвоевременного обслуживания иремонта теплового оборудования.** **Знать:основные виды тепловогооборудования, принципы егоработы, методы обслуживания,принципы расчета эффективностии критерии выбора тепловогооборудования.**	3	1	0	0	ПКС-1.1	Устный опрос
2.2	**Самостоятельная работа. Тепловоеоборудование** **Краткое содержание:** **Ознакомление с основными видамитеплового оборудования ипринципами его работы.** **Анализ потребности ресторана втепловом оборудовании и выбороптимального для каждой задачи.** **Изучение методов обслуживания,эксплуатации и**	3	12	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы длясамоподготовки

	эффективности тепловогооборудования. Разработка плана модернизации изамены теплового оборудования сучётом потребностей и тенденций. **Знать: основные виды тепловогооборудования, принципы егоработы, методы обслуживания,принципы расчета эффективностии критерии выбора тепловогооборудования.** **Уметь: работать с тепловымоборудованием, осуществлять егообслуживание, выбиратьоптимальное оборудование длярешения конкретных задач ианализировать потребности в егомодернизации или замене.** **Владеть: навыками эксплуатации иобслуживания тепловогооборудования, анализапотребностей и работы стехнической документацией.** **/Ср/**						
	Раздел 3.Раздел 3. Холодильноеоборудование						
3.1	**Тема 3. Холодильное оборудование** **Краткое содержание: Введение втему холодильного оборудования. Основные функции и назначениехолодильного оборудования вресторане. Классификация холодильногооборудования по типу иназначению. Обзор популярных производителейхолодильного оборудования. Критерии выбора холодильногооборудования для ресторана. Особенности обслуживания и уходаза холодильным оборудованием. Современные тенденции иинновации в сфере холодильногооборудования ресторанов. Примеры успешных проектовиспользования холодильногооборудования в ресторанах. Заключение и выводы по теме.** **Знать: основные функции иназначение холодильногооборудования в ресторане,классификацию холодильногооборудования, особенностиобслуживания и ухода,**	3	1	0	0	ПКС-1.1	Устный опрос
3.2	**Самостоятельная работа.Холодильное оборудование** **Краткое содержание: Изучить**	3	12	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы длясамоподготовки

	основные функции и назначениехолодильного оборудования вресторане. Ознакомиться с классификациейхолодильного оборудования икритериями его выбора. Проанализировать потребностьсвоего ресторана в холодильномоборудовании. Выбрать наиболее подходящеехолодильное оборудование иизучить особенности егообслуживания. Разработать план модернизациииили замены холодильногооборудования с учетом современныхтенденций и потребностейресторана. Овладеть навыкамивзаимодействия с поставщиками исервисным обслуживаниемхолодильного оборудования. **Знать основные функции иназначение холодильногооборудования в ресторане,классификацию холодильногооборудования, особенностиобслуживания и ухода, критериивыбора, а также современныетенденции и инновации в сферехолодильного оборудованиярестораноов.** **Уметь выбирать холодильноеоборудование для ресторана,обслуживать и ухаживать за ним,работать с технической документацией, анализироватьпотребности в модернизации изамене, а также взаимодействоватьс поставщиками холодильногооборудования.** **Владеть навыками эксплуатациихолодильного оборудования,анализа потребностей, работы стехнической документацией ивзаимодействия с поставщикамихолодильного оборудования. /Ср/**						
	Раздел 4.Раздел 4. Нейтральноеоборудование						
4.1	**Тема 4. Практическая работа.Нейтральное оборудование(Оборудование для хранения)** **Краткое содержание: Изучениеосновных функций и назначенияоборудования для хранениянродуктов в ресторане. Анализ потребностей ресторана воборудовании для хранениянродуктов. Выбор оптимального оборудованиядля хранения продуктов с учетомкритериев выбора и современныхтенденций. Изучение особенностей**	3	1	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	Отчет о практическойработе, реферат

	обслуживания и эксплуатациииоборудования для храненияпродуктов. Разработка плана модернизациииоборудования для хранения сучетом потребностей ресторана. Взаимодействие с поставщикамиоборудования для обеспечениясвоевременного сервисногообслуживания. **Уметь выбирать оборудование дляхранения продуктов, осуществлятьего обслуживание и эксплуатацию,работать с технической документацией, анализироватьпотребности и взаимодействовать споставщиками оборудования.** **Владеть навыками выбора иэксплуатации оборудования дляхранения продуктов, работы стехнической документацией,анализа потребностей вмодернизации и взаимодействии споставщиками**						
4.2	**Самостоятельная работа.Нейтральное оборудование(оборудование для хранения)** **Краткое содержание: Изучениеосновных функций и назначенияоборудования для храненияпродуктов в ресторане. Анализ потребностей ресторана воборудовании для храненияпродуктов. Выбор оптимальногооборудования для храненияпродуктов с учетом критериевыбора и современных тенденций.4. Изучение особенностейобслуживания и эксплуатациииоборудования для храненияпродуктов. 5. Разработка планамодернизации оборудования дляхранения с учетом потребностей ресторана.** **Знать основные функции иназначение оборудования дляхранения продуктов,классификацию, критерии выбораи особенности обслуживания, атакже современные тенденции всфере оборудования для храненияпродуктов ресторанов.** **Уметь выбирать оборудование дляхранения продуктов, осуществлятьего обслуживание и эксплуатацию,работать с технической документацией, анализироватьпотребности и взаимодействовать споставщиками оборудования.** **Владеть навыками выбора**	3	12	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы длясамоподготовки

	хранения продуктов, работы стехнической документацией,анализа потребностей вмодернизации и взаимодействии споставщиками						
	Раздел 5.Раздел 5. Механическоеоборудование						
5.1	**Тема 5. Практическая работа.Механическое оборудование** **Краткое содержание: Ознакомлениес основными видами механическогооборудования (мясорубки,блендеры, миксеры, овощерезки,соковыжималки и куттеры) ипринципами их работы. 2. Анализпотребности ресторана вмеханическом оборудовании ивыбор оптимального для каждойзадачи. 3. Изучение методовобслуживания, эксплуатации ирасчета эффективностимеханического оборудования. 4.Разработка плана модернизации изамены механическогооборудования с учетомпотребностей и тенденций.** **Уметь работать с механическимоборудованием, осуществлять егообслуживание, выбиратьоптимальное оборудование длярешения конкретных задач ианализировать потребности в егомодернизации или замене.** **Владеть навыками эксплуатации иобслуживания механическогооборудования, анализапотребностей и работы стехнической документацией. /Пр/**	3	1	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	Отчет о практическойработе, реферат
5.2	**Самостоятельная работа.Механическое оборудование** **Краткое содержание: Изучитьосновные виды механическогооборудования и принципы ихработы. Проанализировать потребностиресторана в механическомоборудовании. Выбрать оптимальноемеханическое оборудование длякаждой задачи с учетомпотребностей. Освоить методы обслуживания иэксплуатации механическогооборудования. Рассчитать эффективностьиспользования механическогооборудования. Разработать план модернизации изамены механическогооборудования в соответствии ссовременными тенденциями ипотребностями.** **Знать основные виды**	3	12	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы длясамоподготовки

	механического оборудования,принципы его работы, методыобслуживания, принципы расчетаэффективности и критерии выборамеханического оборудования. **Уметь работать с механическимоборудованием, осуществлять егообслуживание, выбиратьоптимальное оборудование длярешения конкретных задач ианализировать потребности в егомодернизации или замене.** **Владеть навыками эксплуатации иобслуживания механическогооборудования, анализапотребностей и работы стехнической документацией.**						
	Раздел 6.Раздел 6. Барноеоборудование						
6.1	**Тема 6. Практическая работа.Барное оборудование** **Краткое содержание: Изучениевидов барного (блендеры,кофемолки, ледогенераторы,диспенсеры для напитков икоктейлей, посуда и аксессуары) ипринципов их функционирования. Оценка потребностей заведения вбарном и сервировочномоборудовании, выбор оптимальныхвариантов. Ознакомление со способамиобслуживания и эксплуатациибарного оборудования, обучениерасчетам их эффективности. Создание плана обновления изамены барного с учетом текущихпотребностей и актуальныхтенденций.** **Уметь работать с барнымоборудованием, обслуживать его,выбирать подходящее оборудованиедля конкретных задач и оцениватьпотребность в его обновлении илизамене.** **Владеть навыками обслуживания иэксплуатации барногооборудования, оценки**	3	1	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	Отчет о практическойработе, реферат
6.2	**Самостоятельная работа. Барное исервировочное оборудование** **Краткое содержание: Изучениевидов барного и сервировочногооборудования и принципов ихфункционирования. Оценка потребности своегозаведения в барном исервировочном оборудовании ивыбор оптимальных вариантов для**	3	12	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы длясамоподготовки

	каждой конкретной задачи.Изучение способов обслуживания иэксплуатации данногооборудования, а также обучениерасчету его эффективности. Составление плана обновления илизамены барного и сервировочногооборудования в соответствии стекущими потребностями иактуальными тенденциями. **Знать виды барного исервировочного оборудования,принципы их функционирования,способы обслуживания и расчетовэффективности, а также критериивыбора данного оборудования.** **Уметь работать с барным исервировочным оборудованием,обслуживать его, выбиратьподходящее оборудование дляконкретных задач и оцениватьпотребность в его обновлении илизамене.** **Владеть навыками обслуживания иэксплуатации барного исервировочного**						
	Раздел 7.Раздел 7. Инновации итенденции в областитехнологического оборудованияресторана						
7.1	**Тема 7. Практическая работа.Инновации и тенденции в областитехнологического оборудованияресторана** **Краткое содержание:** **Введение: В данной практическойработе мы рассмотрим основныеинновации и тенденции в сферетехнологического оборудования дляресторанов. Тенденции в области автоматизациии роботизации процессов: Всебольше ресторанов внедряютавтоматизированные системызаказа и оплаты, а также роботовдля выполнения некоторыхрутинных задач, таких как уборкастолов и подача блюд. Использование искусственногоинтеллекта и машинного обучения:ИИ активно используется дляоптимизации процессовобслуживания клиентов,прогнозирования спроса на блюда инапитки, а также для анализаданных и принятия решений наоснове статистики. Интерактивные технологии:Некоторые рестораны уже началииспользовать интерактивные столыи экраны для заказа блюд инапитков, а также для развлечения**	3	1	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	Отчет о практическойработе

	гостей. Экологичность и устойчивость: Всебольше производителейоборудования обращают вниманиена экологичность своих продуктов,предлагая решения, которыеспособствуют снижениюпотребления энергии и воды. Роботизированная кухня: Роботы иавтоматизированные системы накухне помогают сократить времяприготовления блюд, улучшитькачество и обеспечить более точныедозировки ингредиентов. Автономные кухни и мобильныеприложения: Некоторые ресторанypредлагают полностью автономныекухни, где все процессыавтоматизированы и управляютсячерез мобильное приложение. Уметь внедрять новые технологии вработу ресторана, оценивать ихэффективность и контролироватьпроцесс обслуживания клиентов сиспользованием технологическогооборудования. Владеть методами оптимизацииработы технологическогооборудования,						
7.2	**Самостоятельная работа.Инновации и тенденции в областитехнологического оборудованияресторана Краткое содержание: Изучите основные тенденции иинновации в областитехнологического оборудования дляресторанов, включаяавтоматизацию процессов,использование искусственногоинтеллекта, интерактивныетехнологии, экологичность иустойчивость, роботизированнуюкухню, автономные кухни имобильные приложения. Проанализируйте, как новыетехнологии могут помочь улучшитьпроцессы и качество обслуживанияклиентов в ресторане. Разработайте план внедренияновых технологий в работу своегоресторана, учитывая особенностибизнеса и потребности клиентов. Оцените эффективность новыхтехнологий и при необходимостивнесите коррективы в планвнедрения. Уметь внедрять новые технологии вработу ресторана, оценивать их**	3	24	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы длясамоподготовки

	эффективность и контролироватьпроцесс обслуживания клиентов сиспользованием технологическогооборудования. **Уметь внедрять новые технологии вработу ресторана, оценивать ихэффективность и контролироватьпроцесс обслуживания клиентов сиспользованием технологическогооборудования.** **Владеть методами оптимизацииработы технологическогооборудования, навыками работы савтоматизированными системами**						
7.3	**Подготовка и проведение зачета соценкой** **ПКС-1.1 Знает законодательствоРоссийской Федерации,регулирующее деятельностьпредприятий ресторанного бизнеса,способы оценки соответствиякачества выполняемых работразработанным на предприятиирегламентам и стандартам** **ПКС-1.2 Умеет контролироватьтехнологические процессыпроизводства продукции,разрабатывать и реализовыватьмероприятия по управлениюкачеством и безопасностью сырья,полуфабрикатов и готовойпродукции, анализироватьпроблемы в функционированиисистемы контроля, прогнозироватьих последствия и принимать мерыпо исправлению и недопущениюподобных ситуаций в будущем напредприятиях ресторанного бизнеса** **ПКС-1.3 Владеет методикойсоздания системы внутреннегоконтроля за качеством**	3	4	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	Вопросы к зачету соценкой, Итоговое тестирование

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:
Кейс-технология

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

Технология организации самостоятельной работы

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применениетехнологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны наиспользовании 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 руководствепедагогического 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 образовательныхпрограмм на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся спреподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (втом числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных ксамостоятельной работе обучающихся.
Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыкамипрофессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа являетсяобязательной для каждого обучающегося.
Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработкерабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, НИР, программ государственной итоговой (итоговой)аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовыхработ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.
В университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения длясамостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную средуУниверситета.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

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

ПКС-1:Способен организовывать работу предприятия ресторанного бизнеса, осуществлять внутренний контроль заобеспечением качества продукции и услуг, соблюдением технических и санитарных условий работы структурныхподразделений

Недостаточный уровень:

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

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

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

Пороговый уровень:

Сформулированы базовые знания законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятийпитания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам истандартам

Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и приниматьмеры 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 оценкисоответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам обширные исистемные

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

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

Высокий уровень:

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

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

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

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Характеристики индикаторов достижения	**1. Недостаточный: компетенции несформированы**	**2. Пороговый: компетенциисформированы.**	**3. Продвинутый: компетенциисформированы.**	**4. Высокий: компетенциисформированы.**
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые	Знания обширные,	Знания твердые,

		структуры знаний.	системные.	аргументированные,всесторонние.
Умения:	Умения несформированы.	Умения фрагментарны иносят репродуктивныйхарактер.	Умения носятрепродуктивныйхарактер применяются крешению типовыхзаданий.	Умения успешнопримениются к решениюкак типовых, так инестандартныхтворческ
Навыки:	Навыки несформированы.	Демонстрируется низкийуровеньсамостоятельности практического навыка.	Демонстрируетсядостаточный уровеньсамостоятельностиустойчивого практического навыка.	Демонстрируетсявысокий уровеньсамостоятельности,высокая адаптивностьпрактическ

Описание критериев оценивания

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы взнаниях учебного материала; - допускаютсяпринципиальные ошибки приответе на основные вопросыбилета, отсутствует знание ипонимание основных понятийи категорий; - непонимание сущностидополнительных вопросов врамках заданий билета; - отсутствие умениявыполнять практическиезадания, предусмотренныепрограммой дисциплины; - отсутствие готовности(способности) к дискуссии инизкая степень контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретическогоматериала; - неполные ответы наосновные вопросы, ошибки вответе, недостаточноепонимание сущностиизлагаемых вопросов; - неуверенные и неточныеответы на дополнительныевопросы; - недостаточное владениелитературой,рекомендованной программойдисциплины; - умение без грубых ошибокрешать практические задания,которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и пониманиеосновных вопросовконтролируемого объемапрограммного материала; - твердые знаниятеоретического материала; -способность устанавливать иобъяснять связь практики итеории, выявлятьпротиворечия, проблемы итенденции развития; - правильные и конкретные,без грубых ошибок ответы напоставленные вопросы; - умение решать практическиезадания, которые следуетвыполнить; - владение основнойлитературой,рекомендованной программойдисциплины; - наличие собственнойобоснованной позиции пообсуждаемым вопросам. Возможны незначительныеоговорки и неточности враскрытии отдельныхположений вопросов билета,присутствует неуверенность вответах на дополнительныевопросы.	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние иаргументированные знанияпрограммного материала; - полное понимание сущностии взаимосвязирассматриваемых процессов иявлений, точное знаниеосновных понятий в рамкахобсуждаемых заданий; - способность устанавливать иобъяснять связь практики итеории; - логическипоследовательные,содержательные, конкретныеи исчерпывающие ответы навсе задания билета, а такжедополнительные вопросыэкзаменатора; - умение решатьпрактические задания; - свободное использование ответах на вопросыматериалов рекомендованнойосновной и дополнительнойлитературы.
Оценка «незачет», «неудовлетворитель	**Оценка «зачтено/удовлетворительно»,**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочейпрограмме 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 оценкисоответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам отсутствуют
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и приниматьмеры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем не сформированы
Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятияхпитания не сформированы
2. Пороговый уровень
Сформулированы базовые знания законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятийпитания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам истандартам
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 оценкисоответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам обширные исистемные
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и приниматьмеры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем носят репродуктивный характер и применяются крешению типовых задач
Навыки владения методикой создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятияхпитания
4. Высокий уровень
Знания законодательства Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, способы оценкисоответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам твердые,аргументированные и всесторонние
Умения анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и приниматьмеры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем успешно применяются к решению, как типовыхзадач, так и нестандартных заданий
Навыки использования методики создания системы внутреннего контроля за качеством продукции и услуг на предприятияхпитания

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 техническоеобслуживание?
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 могутвозникнуть?
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 егоиспользование?
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, топочему?
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?
2. Как автоматизация процессов может помочь улучшить работу ресторана?
3. Какие возможности предоставляет использование искусственного интеллекта в ресторанном бизнесе?
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.

ЗАДАНИЯ К ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЕ
Тема 1. Технологическое оборудование
1. Деталь машины, непосредственно воздействующая на продукты питания в процессе их обработки:
2. Устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление привода горловины дляподсоединения различных сменных механизмов:
3. Для чего предназначена машина МОК-125?
4. По технологическому назначению тепловое оборудование подразделяется:
5. Специализированный жарочный аппарат, предназначен для жарки продуктов в большом количестве жира:
6. Назначение плиты электрической:

7. По виду получаемого конечного продукта, к водогрейному оборудованию относятся:
8. От чего зависят способы размещения оборудования в линиях раздачи обедов:
9. Устройство, предназначенное для охлаждения паров хладагента и превращения их в жидкость:
10. Для обработки овощей и картофеля используют машины:
Тема 2. Тепловое оборудование
1. Что такое тепловое оборудование?
2. Какие виды теплового оборудования существуют?
3. Как работает тепловое оборудование?
4. Какие функции выполняет тепловое оборудование на кухне?
5. Какие требования предъявляются к тепловому оборудованию?
6. Как правильно использовать тепловое оборудование?
7. Какие меры безопасности следует соблюдать при работе с тепловым оборудованием?
8. Какие проблемы могут возникнуть при использовании теплового оборудования и как их избежать?
9. Какие особенности имеют разные виды теплового оборудования?
10. Оборудование предназначено для приготовления кипятка для нужд ПОП:
Тема 3. Холодильное оборудование
1. Устройство, имеющее вид змеевика, в котором происходит кипение хладагента в условиях низкой температуры за счёттеплоты, поглощаемой из окружающей среды:
2. Соотнесите виды охлаждения и их характеристику:
3. По температуре хранения холодильное оборудование различают:
4. Прилавки и витрины предназначены:
5. Льдогенератор предназначен:
6. По конструкции холодильное оборудование различают:
7. Холодильный шкаф предназначен:
9. Что относится к холодильному оборудованию?
10. Каковы основные функции холодильного оборудования?

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.

Перечень вопросов к зачету с оценкой:
Индикатор достижения компетенции Знать:
Вопросы на установление последовательности
1. Укажите правильную последовательность классификации механического оборудования
1. структура рабочего цикла
2. функциональное назначение,
3. степень автоматизации
4. вид рабочего органа

2. Укажите правильную последовательность монтажа линии раздачи питания
1. Подключение к электросети и проверка работы
2. Установка мармитов и линии раздачи
3. Монтаж системы вентиляции над линией
4. Разметка зоны установки по проекту
5. Крепление к полу анкерными болтами

3. Укажите правильную последовательность этапов подготовки фритюрницы к работе
1. Нагрев масла до рабочей температуры
2. Фильтрация и замена масла
3. Включение и программирование режимов
4. Мойка внутренних поверхностей
5. Заливка свежего масла

4. Укажите правильную последовательность этапов обслуживания мясорубки
1. Разборка и замачивание режущих частей
2.Смазка подвижных элементов
3. Очистка корпуса от остатков фарша
4.Дезинфекция пищевых контактов
5. Сушка и сборка
5. Укажите правильную последовательность этапов организация работы кофемашины
1. Засыпка кофейных зерен в бункер
2. Программирование рецептов
3.Промывка системы водой
4.Калибровка помола
5 Тестовое приготовление эспрессо

Вопросы на установление соответствия

1 Установите соответствие между типом оборудования и его основной функцией.

1. Пароконвектомат
2. Фритюрница
3. Кофемашина
4. Шкаф холодильный
5. Тестомес
A. Приготовление кофейных напитков
B. Хранение продуктов при низких температурах
C. Жарка во фритюре
D. Приготовление пищи на пару и конвекцией
E. Замес теста

2. Установите соответствие элементов линии раздачи с их описанием
1. Мармит
2. Витрина охлаждаемая
3. Вытяжной зонт
4. Льдогенератор
5. Транспортерная лента
A. Обеспечивает вентиляцию зоны приготовления
B. Поддерживает температуру готовых блюд
C. Демонстрирует и охлаждает десерты
D. Производит лед для напитков
E. Перемещает посуду между зонами

3. Установите соответствие типа плит с характеристиками
1. Газовая
2. Индукционная
3. Электрическая
4. Комбинированная
5. Керамическая
A. Быстрый нагрев, зависимость от электросети
B. Нагрев только в зоне контакта с посудой
C. Работает на природном газе
D. Сочетает газовые и электрические конфорки
E. Плавная регулировка температуры

4. Установите соответствие между оборудованием и видом обработки.
1. Картофелечистка
2. Мясорубка
3. Слайсер
4. Блендер
5. Овощерезка
A. Нарезка овощей
B. Очистка овощей от кожуры
C. Измельчение мяса
D. Тонкая нарезка колбасы и сыра
E. Приготовление пюре и коктейлей

5. Установите соответствие оборудования с правилом его эксплуатации.
1. Посудомоечная машина
2. Холодильник
3. Фритюрница
4. Пароконвектомат
5. Кофемашина
A. Запрещено использовать металлические мочалки
B. Требует регулярной разморозки
C. Необходимо сливать масло после остывания
D. Обязательна очистка фильтров после каждого использования
E. Требует декальцинации раз в 3 месяца

Индикатор достижения компетенции Уметь:
1. Выберите правильный ответ и дайте обоснование правильного ответа Какое оборудование используется для поддержаниятемпературы готовых блюд перед подачей?
A) Слайсер
B) Мармит
C) Тестомес
D) Фритюрница

2. Выберите правильный ответ и дайте обоснование правильного ответа Какой тип плиты обеспечивает наиболее точныйконтроль температуры?
A) Газовая
B) Индукционная

C) Электрическая
D) Керамическая

3. Выберите правильный ответ и дайте обоснование правильного ответа Для чего предназначен пароконвектомат?
A) Только для жарки
B) Для приготовления на пару и выпечки
C) Только для разогрева блюд
D) Для копчения продуктов

4. Выберите правильный ответ и дайте обоснование правильного ответа Какое оборудование необходимо для нарезкиовощей соломкой?
A) Мясорубка
B) Картофелечистка
C) Овощерезка
D) Блендер

5. Выберите правильный ответ и дайте обоснование правильного ответа Как часто нужно проводить декальцинациюкофемашины?
A) Раз в неделю
B) Раз в 3 месяца
C) Раз в год
D) Только при поломке

6. Выберите правильный ответ и дайте обоснование правильного ответа Какое правило эксплуатации фритюрницыявляется обязательным?
A) Заливать холодное масло при включенном нагреве
B) Менять масло после каждой жарки
C) Фильтровать и охлаждать масло перед заменой
D) Использовать одно масло неделю

7. Выберите правильный ответ и дайте обоснование правильного ответа Какой температурный режим должен быть вхолодильнике для хранения мяса?
A) 0...+4°C
B) +10...+12°C
C) -5...0°C
D) -18°C и ниже

8. Выберите правильный ответ и дайте обоснование правильного ответа. Что обеспечивает вытяжной зонт на кухне?
A) Освещение рабочей зоны
B) Вентиляцию и удаление дыма
C) Подогрев блюд
D) Увлажнение воздуха

9. Выберите правильный ответ и дайте обоснование правильного ответа Какое оборудование используют для замеса крутоготеста?
A) Блендер
B) Тестомес спиральный
C) Миксер
D) Кухонный комбайн

10. Выберите правильный ответ и дайте обоснование правильного ответа Какой параметр критичен при выборепосудомоечной машины для ресторана?
A) Цвет корпуса
B) Количество корзин в час
C) Уровень шума
D) Наличие Wi-Fi

Индикатор достижения компетенции Уметь:

1. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ. Открывается ресторан на 50 посадочных мест с упором на стейки исвежие салаты. Кухня небольшая – 30 м².
Составьте список обязательного оборудования с обоснованием выбора.
2. Прочитайте текст и запишите развернутый ответ Во время жарки картофеля фритюрница отключилась, масло началодымиться.Составьте алгоритм действий для повара.
3. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ Время сборки салатов увеличилось на 30%. Холодильная витринаперегружена. Предложите 3 решения для ускорения работы.
4. Прочитайте текст и дайте развернутый ответ Посудомоечная машина не сливает воду, на дисплее ошибка «E2».Определите возможные причины и действия.
5.Рассчитайте и запишите ответ Овощерезка за 5 минут нарезает 8 кг моркови соломкой. Сколько килограммов морковиона обработает за 3 часа непрерывной работы с учетом 10-минутного простоя для очистки?
6. Рассчитайте и запишите ответ Ресторану необходимо хранить: 50 кг мяса (плотность 0.8 кг/л) 30 кг овощей (плотность0.6 кг/л) 20 кг сыра (плотность 0.9 кг/л). Рассчитайте минимальный полезный объем шкафа.
7. Рассчитайте и запишите ответ Фритюрница на 15 л масла расходует 1 л масла в час при жарке во фритюре. Сколькополных

А) аппаратурными
В) машинными
С) машинно-ручными
Д) ручными
Е) непрерывными

2. В общественном питании к каким процессам относятся варка, жаренье, тушение продуктов и др. ?
А) аппаратурным
В) машинным
С) машинно-ручным
Д) ручным
Е) непрерывным

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

4. 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

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

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

7. К каким относятся процессы, выполняемые с помощью ручных инструментов без применения механизмов ?
А) аппаратурным
В) машинным
С) машинно-ручным
Д) ручным
Е) непрерывным

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

9. Как называют производственные процессы, основные операции которых протекают непрерывно и прекращаются только вмомент ремонта машин или агрегатов ?
А) аппаратурными
В) машинными
С) машинно-ручными
Д) ручными
Е) непрерывными

10. Каким называют процессы, при осуществлении которых в одном агрегате операции последовательно чередуются вовремени и в определенном порядке ?
А) аппаратурными
В) машинными
С) машинно-ручными
Д) ручными

11. В каком процессе сырье перерабатывается в готовую продукцию ?
А) основном
В) машинными
С) машинно-ручными
Д) ручными
Е) периодическими

12. Какие процессы направлены на создание условий для осуществления основных процессов.
А) аппаратурные
В) вспомогательные
С) машинно-ручные
Д) ручные
Е) периодические

13. Как называют протекающие в специальных аппаратах (агрегатах) физико-химические процессы, в результате которыхпроисходит изменение химического состава перерабатываемого продукта ?
А) аппаратурными
В) машинными
С) машинно-ручными
Д) ручными
Е) непрерывными

14. В общественном питании к каким процессам относятся варка, жаренье, тушение продуктов и др. ?
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 камерахмашины?
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 помощьюхлеборезки 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 изделийиз мяса ?
А) мороженных
В) кондитерских
С) кулинарных
Д) рыбных

21. В каких цехах в соответствии с их производительностью устанавливают фритюрницы ФНЭК непрерывного действиядля 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, используемымипри 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
С) механизированная линия ТРМ-Д-2
Д) механизированная линия ПГ-06
Е) механизированная линия ПК-1,1

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 блинчиковс начинкой?
А) дозатора начинки
В) выпечку
С) взбивание
Д) передатчика начинки

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 дляпонимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Еслисамостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или наближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторенияпройденного 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. Сначалапрочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представлениеоб изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходечтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу истановится 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 работыс ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материалсодержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанногоматериала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – этосистематизированное, 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 – эточетко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствоватьвыписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется наоснове изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника исоставления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуруконспекта. 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 проработкитеоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжениивсего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной идополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятияпредполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемойтемы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений пообразцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных)задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнениеконтрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательноознакомиться 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 длясамопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Всеписьменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельнойработы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированиемпрактических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала,формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжениивсего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной идополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работыпредполагает: 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 каждойлабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретическогоматериала. 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 описаниевсей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональнойподготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственностьтребований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основныетребования 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, покоторому 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 выполненияработы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до0,5 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, аограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объемлитературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.
4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс полученияданных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработкиэкспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а такжеподробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткийанализ полученных результатов.
Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работев 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 опроверенном 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 нужныразвернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функциидерата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функцийзависит 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 данногоисследования. 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 еслииспользуется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данныйматериал.
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. Названиякниг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию иоформлению».
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. Вопросыстроятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). Прирешении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации.Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросыдисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменнымизамечаниями 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 основесамостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередкоспорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. Отстудента 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 ихмежду 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 ходесобеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данногоисточника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранногоматериала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка кколлоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематикупроблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, насамостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят изрекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа сперечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентамцеленаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиумуследует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросыколлоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться кучебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.
Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольшихгруппах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснитьстепень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либосторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированнаяоценка 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 этомслучае 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, чтоправильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без пониманиясущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – формаучебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими порезультатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае являетсякоординатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара иосновные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсужденийнаправлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – этотакая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся сучебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинараидут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делаютобобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладенияметодологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладетьнавыками 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 согласованнойс преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов,посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической ипрактической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большоеместо в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценкерассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитическихспособностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь;работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основызнаний 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 ивызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада;подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределениесобранного 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, вкоторой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представитьдостаточно 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 определенномуразделу, теме, проблеме и т.п.
Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимыхличностных качеств.
Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владениятерминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания иупорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру иэффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по учебной дисциплине (разделу). Тестирование позволяетоценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии итворческому 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 натестирование, 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, семинарскихзанятий.
При выполнении тестовых заданий рекомендуется:
- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может бытьнесколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. Позавершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на негопродуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежатьмеханических 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 интервал2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должныбыть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки
вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, чтопозволит 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 входе 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 лабораторныхзанятиях 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	Родионова Н. С., Домбровская Я. П., Дерканосова А. А., Белокурова Е. В. Организация производства и логистикапредприятий 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.1.2	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
Л.1.3	Ботов М. И., Елхина В. Д. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественногопитания (механическое и тепловое оборудование) [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 160 с. –Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/211775
Л.1.4	Ботов М. И., Давыдов Д. М., Кирпичников В. П. Электротепловое оборудование индустрии питания [Электронныйресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 144 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/173795
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	"Электронная библиотека учебников" . Режим доступа: http://studentam.net/
7.3.5	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/
7.3.6	Web-сервер Государственной технической комиссии при Президенте Российской Федерации. Режим доступа:https://infotecs.ru/
7.3.7	Сайт Министерства сельского хозяйсвтва Российской Федерации. Режим доступа: https://mcx.gov.ru/
7.3.8	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: https://www.elibrary.ru/
7.3.9	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка". Режим доступа: https://cyberleninka.ru/
7.3.10	Справочно-правовая система "Гарант". Режим доступа: https://www.garant.ru/
7.3.11	Российская государственная библиотека. Режим доступа: https://www.rsl.ru/
7.3.12	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgutm.ru/

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»). Компьютерподключен к сети Internet
8.2	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-25 - Лаборатория : Печьпекарская ПД-27М. Тестомесильная машина ТММ -40. Шкаф расстойный ШРН -12/2. Конвектомат FS-120, Шкафсушильный VF-2, Улавливатель магнитных примесей УМП-1,05, Макет «Хлебозавод», Макет «Мукомольныйкомплекс», Установка осмотическая Эльф, Установка «Повыситель» для демонстрации систем водоснабженияпредприятий FAD – 2000. Макет «Кукурузная рушилка». Весы аналитические Пурка 1л. Мельница У1-ЕМЛ.Калориметр фотоэлектрический однолучевой. Пиви. Рефрактометр УРЛ-1. Термокамлексатор рН-262. Спектрометр410. Иономер универсальный ЭВЕ-74. Магнитная мешалка. Рассев лабораторный УРЛ. Делитель У1-ЕМЛ

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИВОЗМОЖНОСТЯМИ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с«Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченнымивозможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенностиобразовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательномпроцессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии

реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другимистудентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченнымивозможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия,переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальныхособенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении котороговозможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому сиспользованием дистанционных образовательных технологий.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доцент 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 Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доцент 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 Сергей Александрович _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доцент 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 Сергей Александрович _____

==========

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

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры
Пищевые технологии и оборудование
Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко Сергей Александрович _____