

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Василенко В.Н.

(подпись)

(ФИО)

«25» мая 2023 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Организация работы предприятий по производству продукции
персонализированного питания
(наименование в соответствии с РУП)

Направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

Технологии сельскохозяйственной продукции для персонализированного питания
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация выпускника

Бакалавр

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

1. Целью освоения дисциплины «Организация работы предприятий по производству продукции персонализированного питания» является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

13 *Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства);*

22 *Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья).*

22 *Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).*

Дисциплина направлена на решение задач профессиональной деятельности следующих типов: *производственно-технологического, организационно-управленческого, научно-исследовательского.*

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельхозпродукции, утвержденного Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.07.2017 № 669. Редакция с изменениями № 1456 от 26.11.2020.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-1	Способен эксплуатировать технологическое оборудование для производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД1 _{ПКв-1} – Осуществляет технологические регулировки оборудования, систем безопасности, контрольно-измерительных приборов, используемых при реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
			ИД2 _{ПКв-1} – Применяет способы эффективной организации производства с использованием современного оборудования для производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
2	ПКв-4	Способен организовывать производство продукции специализированного и персонализированного питания на основе процессов переработки с/х сырья.	ИД1 _{ПКв-4} – Организует технологические процессы переработки с/х сырья растительного и животного происхождения для производства продукции специализированного и персонализированного питания
			ИД2 _{ПКв-4} – Определяет потребность в материальных ресурсах и эффективность их использования для производства продукции специализированного и персонализированного питания

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ПКв-1} – Осуществляет технологические регулировки оборудования, систем безопасности, контрольно-измерительных приборов, используемых при реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Знает: основные характеристики и техническое назначение оборудования и контрольно-измерительных приборов, используемых при реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; Умеет: контролировать технологические параметры и режимы реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; Владеет: приёмами правильной эксплуатации технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов, используемых при реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.
ИД2 _{ПКв-1} – Применяет способы эффективной организации производства с использованием современного оборудования для производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Знает: способы эффективной организации производства с использованием современного оборудования для производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; Умеет: организовать производственные процессы с использованием современного оборудования для производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; Владеет: методиками эффективной организации производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ИД1 _{ПКв-4} – Организует технологические процессы переработки с/х сырья растительного и животного происхождения для производства продукции специализированного и персонализированного питания	Знает: алгоритмы организации технологических процессов переработки с/х сырья растительного и животного происхождения для производства продукции специализированного и персонализированного питания; Умеет: организовать технологические процессы переработки с/х сырья растительного и животного происхождения Владеет: способностью организовывать производство продукции специализированного и персонализированного питания на основе процессов переработки с/х сырья
ИД2 _{ПКв-4} – Определяет потребность в материальных ресурсах и эффективность их использования для производства продукции специализированного и персонализированного питания	Знает: нормативы потребности в материальных ресурсах и эффективность их использования для производства продукции специализированного и персонализированного питания; Умеет: рассчитывать и подбирать техническое, организационное, технологическое и кадровое обеспечение; Владеет: методиками подбора материальных ресурсов и определения эффективности их использования для производства продукции специализированного и персонализированного питания

3. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина относится к профессиональному модулю части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 ООП, модуль «Профессиональный». Дисциплина является обязательной к изучению.

Изучение дисциплины основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин: «Введение в технологии персонализированного питания», «Технология производства продукции специализированного назначения».

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин: «Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов ХАССП», «Безопасность персонализированных продуктов питания», производственных практик и подготовки ВКР.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 7 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч	
		7	8
		Акад. ч	Акад. ч
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	252	144	108
Контактная работа в т. ч. аудиторные занятия:	82,35	47,95	34,4
Лекции	31	15	16
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	31	15	16
Лабораторный практикум/Практические занятия	46	30	16
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	46	30	16
Консультирование и прием курсовой работой	1,5	0,5	1,0
Консультации текущие	1,55	0,75	0,8
Консультации перед экзаменом	2,0	2,0	-
Вид аттестации (экзамен/зачет)	0,3	0,2	0,1
Самостоятельная работа:	135,85	62,25	73,6
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	62,0	30,0	32,0
Подготовка к лабораторным/практическим занятиям	23	15	8
Курсовая работа	40,85	7,25	33,6
Домашнее задание, реферат	10	10	-

5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак. ч
1	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и сельскохозяйственной продукции. Организация производства переработки с/х сырья растительного и животного происхождения для производства продукции специализированного и персонализированного питания	Основы маркетинговых исследований товарных рынков. Базы по выбору поставщиков предприятий производства переработки с/х сырья растительного и животного происхождения. Техно-экономическое обоснование проекта. Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции специализированного и персонализированного питания.	40
2	Оперативное планирование производства на предприятиях с различным производственным циклом. Технологическое оборудование, эффективность его работы, производственные мощности. Способы	Структура производства. Правила оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции специализированного и персонализированного питания. Сущность и этапы оперативного планирования производства. Подбор и расчет технологического оборудования, определение эффективности его работы. Расчет производственных мощностей. Определение потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения работ по каждой	67,25

	рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания. Рациональное использование сырьевых, и энергетических ресурсов. Понятие о технологической машине. Понятие о контрольно-измерительных приборах. Структура технологического цикла. Производительность и мощность технологических машин. Основные требования, предъявляемые к технологическим машинам и контрольно-измерительным приборам. Назначение и техническое устройство приборов и машин. Основные типы технологического оборудования. Правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности, охраны труда.	
3	Анализ деятельности предприятия питания для выявления рисков. Система поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.	Основные требования к созданию оптимальных условий труда и организации рабочих мест. Пути улучшения качества выпускаемой продукции Способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции специализированного и персонализированного питания. Обеспечение здоровья и безопасности труда персонала предприятия. Возможные риски в области безопасности труда и здоровья персонала.	34
4	Проектирование предприятий производства продукции специализированного и персонализированного питания. Техническое задание на проектирование предприятия малого бизнеса. Технологический проект.	Разработка проекта (проекта реконструкции или технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции специализированного и персонализированного питания. Поиск и выбор информации в области проектирования предприятий переработки с/х сырья растительного и животного происхождения для производства продукции специализированного и персонализированного питания, основы для подготовки технологического проекта. Техническое задание на проектирование предприятия, разработка комплекта технологической документации для предприятий.	71,6

*в форме практической подготовки

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	Лабораторные/Практические занятия, ак. ч	СРО, ак. ч
1	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и сельскохозяйственной продукции. Организация производства переработки с/х сырья растительного и животного происхождения для производства продукции специализированного и персонализированного питания	4*	12*	24
2	Оперативное планирование производства на предприятиях с различным производственным циклом. Технологическое оборудование, эффективность его работы, производственные мощности. Способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	11*	18*	38,25
3	Анализ деятельности	6*	4*	24

	предприятия питания для выявления рисков. Система поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.			
4	Проектирование предприятий производства продукции специализированного и персонализированного питания. Техническое задание на проектирование предприятия малого бизнеса. Технологический проект.	10*	12*	49,6
	<i>Консультации текущие</i>		1,55	
	<i>Экзамен/Зачет</i>		0,2/0,1	

*в форме практической подготовки

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. ч
1 семестр			
1	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и сельскохозяйственной продукции. Организация производства переработки с/х сырья растительного и животного происхождения для производства продукции специализированного и персонализированного питания	Основы маркетинговых исследований товарных рынков. Базы по выбору поставщиков предприятий производства переработки с/х сырья растительного и животного происхождения. Техничко-экономическое обоснование проекта. Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции специализированного и персонализированного питания.	4*
2	Оперативное планирование производства на предприятиях с различным производственным циклом. Технологическое оборудование, эффективность его работы, производственные мощности. Способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Структура производства. Правила оперативного планирования и обеспечения надежности технологических процессов производства продукции специализированного и персонализированного питания. Сущность и этапы оперативного планирования производства. Подбор и расчет технологического оборудования, определение эффективности его работы. Расчет производственных мощностей. Определение потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения работ по каждой технологической операции на основе современных методов управления производством продукции общественного питания. Рациональное использование сырьевых, и энергетических ресурсов. Понятие о технологической машине. Понятие о контрольно-измерительных приборах. Структура технологического цикла. Производительность и мощность технологических машин. Основные требования, предъявляемые к технологическим машинам и контрольно-измерительным приборам. Назначение и техническое устройство приборов и машин. Основные типы технологического оборудования. Правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности, охраны труда.	11*
2 семестр			
3	Анализ деятельности предприятия питания для выявления рисков. Система поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.	Основные требования к созданию оптимальных условий труда и организации рабочих мест. Пути улучшения качества выпускаемой продукции Способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции специализированного и персонализированного питания. Обеспечение	6*

		здоровья и безопасности труда персонала предприятия. Возможные риски в области безопасности труда и здоровья персонала.	
4	Проектирование предприятий производства продукции специализированного и персонализированного питания. Техническое задание на проектирование предприятия малого бизнеса. Технологический проект.	Разработка проекта (проекта реконструкции или технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции специализированного и персонализированного питания. Поиск и выбор информации в области проектирования предприятий переработки с/х сырья растительного и животного происхождения для производства продукции специализированного и персонализированного питания, основы для подготовки технологического проекта. Техническое задание на проектирование предприятия, разработка комплекта технологической документации для предприятий.	10*

* в форме практической подготовки

5.2.2 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость, ак. ч
1 семестр			
1	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и сельскохозяйственной продукции. Организация производства переработки с/х сырья растительного и животного происхождения для производства продукции специализированного и персонализированного питания	Организация работы мясо-рыбного цеха, производственная программа, виды полуфабрикатов на примере предприятий различных типов (выполнение производственной программы из различных видов сырья)	6*
		Организация работы овощного цеха, производственная программа, виды полуфабрикатов на примере предприятий различных типов (выполнение производственной программы на примере столовой)	6*
2	Оперативное планирование производства на предприятиях с различным производственным циклом. Технологическое оборудование, эффективность его работы, производственные мощности. Способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Производственная программа холодного цеха, необходимое технологическое оборудование, способы его рационального использования (выполнение производственной программы на примере столовой)	6*
		Производственная программа горячего цеха, необходимое технологическое оборудование, способы его рационального использования (выполнение производственной программы на примере столовой)	6*
		Производственная программа специализированных цехов, необходимое технологическое оборудование, способы его рационального использования (выполнение производственной программы на примере столовой)	6*

* в форме практической подготовки

5.2.3 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование практических работ	Трудоемкость, ак. ч
2 семестр			
1	Анализ деятельности предприятия питания для выявления рисков. Система поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.	Способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции специализированного и персонализированного питания.	2*
		Основные требования к созданию оптимальных условий труда, пути улучшения качества выпускаемой продукции	2*

2	Проектирование предприятий производства продукции специализированного и персонализированного питания. Техническое задание на проектирование предприятия малого бизнеса. Технологический проект.	Поиск и выбор информации в области проектирования предприятий переработки с/х сырья растительного и животного происхождения для производства продукции специализированного и персонализированного питания, основы для подготовки технологического проекта.	4*
		Техническое задание на проектирование предприятия, разработка комплекта технологической документации для предприятий, подбор технологического оборудования	8*

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак. ч
1 семестр			
1	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и сельскохозяйственной продукции. Организация производства переработки с/х сырья растительного и животного происхождения для производства продукции специализированного и персонализированного питания	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	10
		Подготовка к лабораторным занятиям	7
		Выполнение тестовых заданий	2
		Подбор материала к реферату и курсовой работе	5
2	Оперативное планирование производства на предприятиях с различным производственным циклом. Технологическое оборудование, эффективность его работы, производственные мощности. Способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	20
		Подготовка к лабораторным занятиям	8
		Выполнение тестовых заданий	5,25
		Выполнение реферата	2
		Подбор материала к курсовой работе	3
2 семестр			
3	Анализ деятельности предприятия питания для выявления рисков. Система поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	12
		Подготовка к практическим занятиям	2
		Подбор материала к курсовой работе	10
4	Проектирование предприятий производства продукции специализированного и персонализированного питания. Техническое задание на проектирование предприятия малого бизнеса. Технологический проект.	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	20
		Подготовка к практическим занятиям	6
		Выполнение курсовой работы	23,6

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

6.1 Основная литература

Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452878>

Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для вузов / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08774-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblionline.ru/bcode/452877>

Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112368> (дата обращения: 27.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Чернова, Е. В. Ресторанное дело : учебное пособие / Е. В. Чернова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-6044302-2-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146839> (дата обращения: 27.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblionline.ru/bcode/451744>

6.2 Дополнительная литература

Могильный, М. П. Торговое оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / М. П. Могильный, Т. В. Калашнова, А. Ю. Баласанян ; под редакцией М. П. Могильного. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 181 с. — ISBN 978-5-4377-0051-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90671> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-1754-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/56157> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 349 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10388-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblionline.ru/bcode/456351>

Компьютерные технологии при проектировании и эксплуатации технологического оборудования : учебное пособие / Г. В. Алексеев, И. И. Бриденко, В. А. Головацкий, Е. И. Верболюз. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 256 с. — ISBN 978-5-98879-147-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4878> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Периодические издания:

1. Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология . [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология».

2. Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679 - Журнал «Биотехнология».

3. Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681 - Журнал «Биохимия».
4. Журнал «Вестник образования».
5. Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711 - Журнал «Вопросы питания».
6. Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662 - Журнал «Достижения науки и техники АПК».
7. Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818 - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология».
8. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855 .
9. Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».
10. Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987 - Журнал «Контроль качества продукции».
11. Журнал «Микробиология» // Микробиология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7899 - Журнал «Микробиология».
12. Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980 - Журнал «Питание и общество».
13. Журнал «Пищевая промышленность».
14. Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946 - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки».
15. Журнал «Ресторанные ведомости».
16. Журнал «Ресторатор».
17. Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.
18. Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837 - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».
19. Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834 - Журнал «Товаровед продовольственных товаров».
20. Журнал «Школа гастронома».
21. Журнал «Food Technology».
22. РЖ Оборудование пищевой промышленности».
23. Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством».
24. Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа:

http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий».

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Методические указания для самостоятельной работы студентов по дисциплине «Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса» <http://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web/SearchResult/ToPage/1>

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение и информационные справочные системы: информационная среда для дистанционного обучения «Moodle», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен» и пр.

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com
Adobe Reader XI	(бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html
Microsoft Office Professional Plus 2010	Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office 2007 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com
Microsoft Office 2010 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com

Справочно-правовые системы

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Справочные правовая система Консультант Плюс	Договор о сотрудничестве с «Информсвязь-черноземье», Региональнальный информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (20, 19) оснащенные следующим оборудованием и техническими средствами обучения: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия.

Для проведения лабораторных занятий используются аудитории 20а, 20б оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем.

Также используются аудитории для самостоятельной работы обучающихся (18, 151,341), выполнения курсового и дипломного проектирования (18) оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к ЭОС.

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля) в виде приложения.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и профилю (специализации) подготовки Технологии сельскохозяйственной продукции для персонализированного питания.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

**Организация работы предприятий по производству продукции
персонализированного питания**

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-1	Способен эксплуатировать технологическое оборудование для производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД1 _{ПКв-1} – Осуществляет технологические регулировки оборудования, систем безопасности, контрольно-измерительных приборов, используемых при реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
			ИД2 _{ПКв-1} – Применяет способы эффективной организации производства с использованием современного оборудования для производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
2	ПКв-4	Способен организовывать производство продукции специализированного и персонализированного питания на основе процессов переработки с/х сырья.	ИД1 _{ПКв-4} – Организует технологические процессы переработки с/х сырья растительного и животного происхождения для производства продукции специализированного и персонализированного питания
			ИД2 _{ПКв-4} – Определяет потребность в материальных ресурсах и эффективность их использования для производства продукции специализированного и персонализированного питания

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ПКв-1} – Осуществляет технологические регулировки оборудования, систем безопасности, контрольно-измерительных приборов, используемых при реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Знает: основные характеристики и техническое назначение оборудования и контрольно-измерительных приборов, используемых при реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; Умеет: контролировать технологические параметры и режимы реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; Владеет: приемами правильной эксплуатации технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов, используемых при реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.
ИД2 _{ПКв-1} – Применяет способы эффективной организации производства с использованием современного оборудования для производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Знает: способы эффективной организации производства с использованием современного оборудования для производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; Умеет: организовать производственные процессы с использованием современного оборудования для производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; Владеет: методиками эффективной организации производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ИД1 _{ПКв-4} – Организует технологические процессы переработки с/х сырья растительного и животного происхождения для производства продукции специализированного и персонализированного питания	Знает: алгоритмы организации технологических процессов переработки с/х сырья растительного и животного происхождения для производства продукции специализированного и персонализированного питания; Умеет: организовать технологические процессы переработки с/х сырья растительного и животного происхождения Владеет: способностью организовывать производство продукции специализированного и персонализированного питания на основе процессов переработки с/х сырья
ИД2 _{ПКв-4} – Определяет потребность в материальных ресурсах и эффективность их использования для производства продукции специализированного и персонализированного питания	Знает: нормативы потребности в материальных ресурсах и эффективность их использования для производства продукции специализированного и персонализированного питания; Умеет: рассчитывать и подбирать техническое, организационное, технологическое и кадровое обеспечение; Владеет: методиками подбора материальных ресурсов и определения эффективности их использования для производства продукции специализированного и персонализированного питания

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства наименование	Технология/процедура оценивания (способ контроля)
1	Маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья и сельскохозяйственной продукции. Организация производства переработки с/х сырья растительного и животного происхождения для производства продукции специализированного и персонализированного питания		<i>Тест</i>	Процентная шкала
			<i>Курсовая работа</i>	Уровневая шкала
			<i>Лабораторная работа. Отчёт</i>	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			<i>Собеседование</i>	Уровневая шкала
			<i>Аналитический обзор</i>	Уровневая шкала
2	Оперативное планирование производства на предприятиях с различным производственным циклом. Технологическое оборудование, эффективность его работы, производственные мощности. Способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов		<i>Тест</i>	Процентная шкала
			<i>Курсовая работа</i>	Уровневая шкала
			<i>Лабораторная работа. Отчёт</i>	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			<i>Собеседование</i>	Уровневая шкала
			<i>Аналитический обзор</i>	Уровневая шкала
3	Анализ деятельности предприятия питания для выявления рисков. Система поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания		<i>Тест</i>	Процентная шкала
			<i>Курсовая работа</i>	Уровневая шкала
			<i>Практическая работа. Отчёт</i>	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			<i>Собеседование</i>	Уровневая шкала
			<i>Аналитический обзор</i>	Уровневая шкала
4	Проектирование предприятий производства продукции специализированного и персонализированного питания. Техническое задание на проектирование предприятия малого бизнеса. Технологический проект		<i>Тест</i>	Процентная шкала
			<i>Курсовая работа</i>	Уровневая шкала
			<i>Практическая работа. Отчёт</i>	Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			<i>Собеседование</i>	Уровневая шкала
			<i>Аналитический обзор</i>	Уровневая шкала

3. Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме комплексного задания, которое включает тестирование, решения контрольных задач по тематике лабораторных работ и предусматривает возможность последующего собеседования (зачёта, экзамена).

	1) Да; 2) Нет
12	Верно ли утверждение, что при островном способе расстановки технологического оборудования производственные столы располагаются вдоль стен: 1) Да; 2) Нет
13	Производительность промышленных мясорубок составляет а) 250 (кг/ч) б) 300 (кг/ч) в) свыше 500 (кг/ч)
14	Картофелеочистительная машина пермского завода «Торгмаш» К-200 имеет одновременную загрузку: А) 5-9 кг Б) 8-10 кг В) 11-20 кг
15	Куттер оснащен двигателем: А) трехфазным двигателем с одной или двумя скоростями (или однофазным с одной скоростью) Б) двухфазным двигателем с одной скоростью В) трехфазным двигателем с тремя скоростями
16	Вместимость пароварочных котлов варьируется а) от 20 до 100 кг б) от 10 до 250 кг в) от 60 до 250 кг
17	СТАЦИОНАРНЫЕ КОТЛЫ КПЭМ имеют объем а) 210 л б) 250 л в) 300 л
18	Номинальный объем опрокидывающихся котлов составляет а) 60 и 100 л б) 50 и 100 л в) 100 и 150 л
19	В пищеварочных котлах слив воды осуществляется а) с помощью сливного крана б) переливанием через края сосуда в) с помощью съемного днища
20	Жарочные шкафы обычно применяются для а) кратковременной, не интенсивной тепловой обработки б) долговременной, интенсивной тепловой обработки в) кратковременной, интенсивной тепловой обработки
21	Профессиональные СВЧ-печи отличаются а) повышенной износостойкостью и производительностью б) повышенной износостойкостью, но малой производительностью в) пониженной износостойкостью и производительностью
22	Расстойные шкафы применяются для обработки: а) первых блюд б) вторых блюд в) тестовых заготовок
23	Островное расположение технологического оборудования позволяет достичь следующих преимуществ: 1) Экономия производственных площадей; 2) Удобство размещения рабочих мест; Экономия за счет прокладки инженерных коммуникаций.
24	Линейное расположение технологического оборудования позволяет достичь следующих преимуществ: 1) Экономия производственных площадей; 2) Удобство размещения рабочих мест; Экономия за счет прокладки инженерных коммуникаций.
25	Температура воздуха в камере расстойного шкафа регулируется а) от 0 до 90° С б) от 0 до 100 ° С в) от 0 до 200 ° С
26	Пароконвектомат предназначен для а) тепловой обработки пищевых продуктов

	б) замораживания пищевых продуктов
27	Пароконвектомата бывают а) бойлерного типа б) инжекторного типа в) бойлерного и инжекторного типа
28	Способ управления профессиональных кофе-машин: а) автоматический б) ручной в) автоматический и ручной
29	Куттеры выполняют функции: А) миксера Б) овощерезательной машины и мясорубки В) все выше перечисленное
30	Куттер оснащен двигателем: А) трехфазным двигателем с одной или двумя скоростями (или однофазным с одной скоростью) Б) двухфазным двигателем с одной скоростью В) трехфазным двигателем с тремя скоростями
31	Ленточные пилы начального уровня предназначены для: А) разделки полутуш в течение смены Б) фабрик-кухонь и маленьких мясных цехов В) мясоперерабатывающих цехов
32	С целью повышения безопасности ленточных пил пусковые выключатели расположены: А) под режущим столом Б) на режущем столе В) на боковой стороне режущего стола
33	В пуансонных овощерезательных машинах измельчение продукта происходит: А) за счет прижатия продукта к вращающему диску Б) путем продавливания их поршнем через неподвижную ножевую решетку В) с помощью вращающихся горизонтальных прямолинейных ножей и неподвижной ножевой решетки с вертикальными прямолинейными ножами
34	По способу парообразования пароконвектоматы делятся на: А) бойлерные Б) инжекторные В) бойлерные и инжекторные
35	По типу управления пароконвектоматы могут быть: А) механические, электромеханические, электронные Б) механические, электромеханические В) электромеханические, электронные
<i>Выбрать несколько ответов</i>	
36	Размещение оборудования должно обеспечивать: 1) наиболее прогрессивную организацию производственного процесса; 2) соблюдение требований техники безопасности и производственной санитарии; 3) расположение в центральной части производственного помещения; 4) эффективное использование складских, производственных и прочих помещений.
37	Выделяют следующие способы расстановки технологического оборудования: 1) линейный; 2) островной; 3) прерывистый
38	По способу обогрева пищеварочные котлы относятся к оборудованию с.... а) косвенным нагревом б) прямым нагревом в) объемным нагревом
39	Мощность электродвигателя роторной овощерезательной машины зависит от: 1) мощности, необходимой на нарезку продукта; 2) мощности необходимой на преодоление сил трения; 3) коэффициента полезного действия привода овощерезки; 4) плотности продукта.
40	Производительность дисковых овощерезок не зависит от: 1) рабочей площади опорного диска; 3) плотности продукта; 2) средней скорости продвижения продукта; 4) массы продукта.
41	Производительность протирочных машин зависит от: 1) площади отверстия сита; 3) угла наклона сита;

	2) плотности продукта; 4) способа подачи продукта.		
42	Производительность машины для тонкого измельчения вареных продуктов не зависит: 1) от площади зазора между ротором и статором; 2) от скорости движения продуктов; 3) от КПД передаточного механизма.		
43	Производительность мясорубок не зависит от: 1) суммарной площади отверстий ножевой решетки; 2) скорости продвижения продукта; 3) влажности продукта; 4) температуры продукта.		
44	Производительность машин для нарезки гастрономических товаров зависит от: 1) массы нарезаемой порции продукта; 2) времени на закрепление продукта в загрузочном лотке; 3) времени нарезки порции продукта; 4) времени выгрузки продукта.		
45	Производительность тестомесильных машин периодического действия не зависит от: 1) коэффициента использования дежи; 2) вместимости месильной камеры; 3) плотности теста; 4) угла наклона тестомесильной машины.		
<i>Вопрос на сопоставление</i>			
46	Установите соответствие марки и типа хлебопекарных печей: 1. Г4-ХПФ-16 2. Г4-ПХС-16 А. Проходная Б. Тупиковая 1-Б; 2-А		
47	<i>Выберите правильное сопоставление технологического оборудования и продукта</i>		
	1	Мука, крупа	А Пресс
	2	Квас	Б Вальцовые станки
	3	Сахар	В Бродильный чан
	4	Масло растительное	Г Сатуратор
	Ответ: 1-Б; 2-В; 3-Г; 4-А		
48	Выберите правильное сопоставление		
	1	воздухообмен	А обеспечивает создание равномерного гидротермического режима, удаляет газообразные вещества, выделяемые хранящимися продуктами
	2	газовый состав воздуха	Б показатель режима, характеризующий интенсивность обмена воздуха в окружающей товары среде
	3	освещенность	В показатель, который характеризует состав основных (кислород, азот и углекислый газ), инертных (водород, гелий, аргон) и вредоносных (озон, аммиак, фреон) газов в окружающей среде
	4	вентиляция	Г показатель режима хранения, характеризующийся интенсивностью света на складе
	Ответ: 1-Б; 2-В; 3-Г; 4-А		
<i>Расположение в правильном порядке</i>			
49	Установите правильную последовательность элементов участка тесторазделки линии производства мучных кулинарных изделий из пшеничной муки: 1 тестоделитель 3 шкаф предварительной расстойки 2 тестоокруглитель 4 тестозакаточная машина 5 шкаф окончательной расстойки 1, 4, 3, 2, 5		
<i>Вставить пропущенное слово</i>			
50	В качестве нагревательных элементов в пароконвектоматах используются _____ . Ответ: ТЭНы.		
51	Процесс мойки в посудомоечной машине проходит при температуре _____ .		

	Ответ: 65 °С.
52	Рыбные слайсеры имеют специальную плавающую каретку, которая в обычном слайсере всегда находится под углом к режущей части. Ответ: 80 градусов.
53	На плане расстановки технологического оборудования указывается Ответ: привязка (монтажная)
54	Диски для овощерезательных машин изготавливаются из Ответ: нержавеющей стали
55 - помещения для охлаждения и хранения в охлажденном виде мяса, субпродуктов, кишок, пищевых жиров; замораживания и хранения в замороженном виде мяса, субпродуктов, эндокринно-ферментного сырья, мясных и субпродуктовых блоков. Ответ введите словом в именительном падеже Ответ: холодильник
<i>Задачи на 1-2 действия</i>	
56	Выполнить расчет производительности экструдера, если площадь поперечного сечения потока продукта 0,0015 м ² ; средняя скорость движения продукта 0,514 м/с; плотность продукта 0,5 кг/м ³ . (Ответ введите числом пятью знаками после запятой). Решение. $Q = 0,0015 \cdot 0,514 \cdot 0,5 = 0,00039$ кг/ч Ответ: 0,00039
57	Вычислить производительность матрицы экструдера линии сухих завтраков по сухим изделиям, в кг/ч, если часовая производительность по сырым изделиям составляет 310 кг/ч, влажность массы 32,5 %; влажность сухого продукта 13 %. (Ответ введите числом с одним знаком после запятой). Решение: $Q = (310 \cdot (100 - 32,5)) / (100 - 13) = 240,5$ кг/ч Ответ: 240,5.

3.1.2 ПКв-4 – Способен организовывать производство продукции специализированного и персонализированного питания на основе процессов переработки с/х сырья.

58	Выберете неверное утверждение А) При транзитных поставках товары поступают на предприятия напрямую от поставщика, минуя базы снабжения и других посредников Б) По источникам образования продовольственные фонды делятся на фонды за счет государственных ресурсов – централизованные поставки и фонды за счет местных ресурсов – децентрализованные источники. В) При централизованной доставке товары завозятся поставщиками и базами снабжения непосредственно на предприятия общественного питания Г) Транзитные поставки замедляют доставку, увеличивают потребности в складских помещениях, уменьшают качество товаров
59	Технологический процесс производства кондитерских изделий осуществляется по общей схеме: А) подготовка продуктов, замес теста, разделка, выпечка, укладка в функциональные емкости, отделка, остывание, хранение, передача в экспедицию Б) замес теста, разделка, подготовка продуктов, выпечка, остывание, отделка, хранение укладка в функциональные емкости, передача в экспедицию В) подготовка продуктов, замес теста, разделка, выпечка, остывание, отделка, укладка в функциональные емкости, хранение, передача в экспедицию Г) подготовка продуктов, остывание, отделка, замес теста, разделка, выпечка, укладка в функциональные емкости, передача в экспедицию, хранение
60	Основными требованиями к организации снабжения являются: А) высокие трудовые и материальные затраты при организации снабжения Б) увеличение уровней в канале продвижения с учетом рационального использования транспорта В) поставка необходимого ассортимента товаров в достаточном количестве и высокого качества Г) все варианты не верны
61	Укажите верное утверждение А) В случае сомнения в доброкачественности или кондиции поступившего сырья вызывают работника аккредитованной лаборатории для отбора проб на анализ Б) Операционный контроль проводится на заключительном этапе производства кулинарной продукции В) Государственные налоговые инспекции не имеют права проверять все документы, связанные

	с исчислением и уплатой налогов, получать необходимые объяснения, справки и сведения по вопросам, возникающим при проверке Г) На предприятиях общественного питания контроль качества продукции должен осуществляться при отпуске блюд потребителю
62	Какие требования предъявляются к производственному персоналу предприятий всех типов и классов: А) соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены Б) знание основ технологии и организации производства продукции общественного питания В) знание основ технологии и организации производства продукции общественного питания Г) Приходить на работу согласно графику рабочего процесса независимо от болезни
63	К производственному персоналу не относится: А) заведующий производством Б) начальник цеха В) уборщик отходов Г) обвальщик мяса
64	Выберите неправильное утверждение: Для составления производственной программы заготовочного предприятия необходимы следующие данные: А) ассортимент выпускаемой продукции; Б) техническая оснащенность предприятия; В) перечень предприятий общественного питания и розничной сети, заключивших договоры с заготовочным предприятием или специализированными заготовочными цехами; Г) ассортимент и количество продукции, необходимые для этих предприятий; Д) объем полуфабрикатов, вырабатываемых предприятиями пищевой промышленности для доготовочных предприятий; Е) количество посадочных мест в зале
65	Вставьте пропущенное слово На предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд оперативное планирование начинается с составления _____ на один день в соответствии с товарооборотом.
66	Выберите правильный ответ Оперативное планирование работы производства включает в себя следующие элементы: А) составление планового меню на неделю, декаду (циклическое меню); Б) разработка плана-меню; В) расчет потребности в продуктах для приготовления блюд, предусмотренных планом-меню Г) составление требования на сырье; Д) оформление требования-накладной на отпуск продуктов из кладовой на производстве и получение сырья; Е) распределение сырья между цехами и определение заданий поварам в соответствии с планом-меню; З) все ответы правильные

3.2.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-1 – Способен эксплуатировать технологическое оборудование для производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

№ задания	Наименования лабораторных работ
67	Организация работы мясо-рыбного цеха, производственная программа, виды полуфабрикатов на примере предприятий различных типов (выполнение производственной программы из различных видов сырья)
68	Организация работы овощного цеха, производственная программа, виды полуфабрикатов на примере предприятий различных типов (выполнение производственной программы на примере столовой)

3.2.2 ПКв-4 – Способен организовывать производство продукции специализированного и персонализированного питания на основе процессов переработки с/х сырья.

№ задания	Наименования лабораторных работ
69	Производственная программа холодного цеха, необходимое технологическое оборудование, способы его рационального использования (выполнение производственной программы на примере столовой)
70	Производственная программа горячего цеха, необходимое технологическое оборудование, способы его рационального использования (выполнение производственной программы на примере столовой)

71	Производственная программа специализированных цехов, необходимое технологическое оборудование, способы его рационального использования (выполнение производственной программы на примере столовой)
----	--

3.3.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-1 – Способен эксплуатировать технологическое оборудование для производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

№ задания	Наименования практических работ
72	Поиск и выбор информации в области проектирования предприятий переработки с/х сырья растительного и животного происхождения для производства продукции специализированного и персонализированного питания, основы для подготовки технологического проекта.
73	Техническое задание на проектирование предприятия, разработка комплекта технологической документации для предприятий, подбор технологического оборудования

3.2.2 ПКв-4 – Способен организовывать производство продукции специализированного и персонализированного питания на основе процессов переработки с/х сырья.

№ задания	Наименования лабораторных работ
74	Способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции специализированного и персонализированного питания.
75	Основные требования к созданию оптимальных условий труда, пути улучшения качества выпускаемой продукции

3.2 Курсовая работа

Примерная тематика курсовой работы

Номер темы	Тема
76	Организация процесса переработки молочного сырья при производстве персонализированных продуктов питания
77	Организация процесса переработки мясного сырья при производстве персонализированных продуктов питания
78	Организация процесса переработки рыбного сырья при производстве персонализированных продуктов питания
79	Организация процесса переработки овощного сырья при производстве персонализированных продуктов питания

3.3 Экзамен

Вопросы (задачи, задания) для экзамена

3.3.1 ПКв-1 – Способен эксплуатировать технологическое оборудование для производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Номер вопроса (задачи, задания)	Текст вопроса (задачи, задания)
80	Поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания
81	Особенности составления технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса, подбор технологического оборудования
82	Оценка правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией
83	Основные этапы в подготовке технологического проекта
84	Правила расстановки технологического оборудования в цехах

3.3.2 ПКв-4 – Способен организовывать производство продукции специализированного и персонализированного питания на основе процессов переработки с/х сырья.

Номер вопроса (задачи, задания)	Текст вопроса (задачи, задания)
85	Организация работы овощного цеха заготовочного предприятия. Требования, предъявляемые к персоналу
86	Организация работы мясного и мясо-рыбного цехов. Отличительные особенности, необходимое оборудование.
87	Организация работы доготовочных цехов, необходимое оборудование
88	Организация работы специализированных цехов, отличительные особенности работы, требования к работникам цеха

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03-2017 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02-2017 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости, а также методическими указаниями ...*(перечислить если имеются в наличии)*.

В методических указаниях указывается порядок проведения оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, и выставления оценки по дисциплине (средневзвешенная – среднеарифметическое из всех оценок в течение периода изучения дисциплины; с использованием штрафных баллов за недочеты; интегральная – суммирование набранных баллов за каждое задание и пр.).

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине/практике

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
Шифр и наименование компетенции ПКв-1 – Способен эксплуатировать технологическое оборудование для производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции					
ЗНАТЬ: основные характеристики и техническое назначение оборудования и контрольно-измерительных приборов, используемых при реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; способы эффективной организации производства с использованием современного оборудования для производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;	Собеседование (экзамен)	Уровень владения материалом	Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено /балл	Не освоена (недостаточный)
			Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено/балл	Освоена (базовый, повышенный)
	Тест	Результат тестирования	75 % и более правильных ответов	Отлично	Освоена
			60-75 % правильных ответов	Хорошо	Освоена
			50-60 % правильных ответов	Удовлетворительно	Освоена
		Менее 50 % правильных ответов	Неудовлетворительно	Не освоена	
УМЕТЬ: контролировать технологические параметры и режимы реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; организовать производственные процессы с использованием современного оборудования для производства, хранения	Лабораторные работы	Отчет по лабораторной работе	Студент не активно участвует в выполнении лабораторной работы. Задание работы выполнено не в полном объеме. При сдаче отчета по лабораторной работе демонстрирует понимание отдельных разделов материала, затрудняется с применением профессиональной лексики, не приводит примеры, не уверенно отвечает на поставленные вопросы	Не зачтено /балл	Не освоена (недостаточный)

и переработки сельскохозяйственной продукции;			Студент активно участвует в выполнении лабораторной работы. Задание работы выполнено в полном объеме. При сдаче отчета по лабораторной работе демонстрирует понимание материала, свободно применяет профессиональную лексику, приводит примеры, четко отвечает на поставленные вопросы	Зачтено/балл	Освоена (базовый, повышенный)
ВЛАДЕТЬ: приёмами правильной эксплуатации технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов, используемых при реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; методиками эффективной организации производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Творческое задание	Реферат	Студент при подготовке индивидуального задания проработал более 10 электронных ресурсов, используя возможности глобальных компьютерных сетей для поиска информации в области организации работы предприятий общественного питания по производству продукции массового изготовления и специализированного назначения, соблюдал основные требования информационной безопасности, уверенно обобщает, интерпретирует, структурирует, оформляет и представляет информацию в доступном для потребителей виде. В докладе свободно применяет профессиональные термины, уверенно отвечает на поставленные вопросы. Презентация содержит все необходимые разделы, оформленные на высоком уровне, с применением современных программных средств и технологий.	Зачтено/балл	Освоена (базовый, повышенный)

			Студент при подготовке индивидуального задания проработал менее 2 электронных ресурсов, не активно используя возможности глобальных компьютерных сетей для поиска информации в области организации работы предприятий общественного питания по производству продукции массового изготовления и специализированного назначения, не соблюдал основные требования информационной безопасности, не демонстрирует навыки обобщения, интерпретирования, структурирования, оформления и представления информации в доступном для потребителей виде. В докладе не уверенно применяет профессиональные термины, отвечает не на все поставленные вопросы. Презентация содержит не все необходимые разделы, работа оформлена не качественно.	Не зачтено/балл	Не освоена (недостаточный)
--	--	--	---	-----------------	----------------------------

Шифр и наименование компетенции ПКв-4 – Способен организовывать производство продукции специализированного и персонализированного питания на основе процессов переработки с/х сырья.

ЗНАТЬ: алгоритмы организации технологических процессов переработки с/х сырья растительного и животного происхождения для производства продукции специализированного и персонализированного питания; нормативы потребности в материальных ресурсах и эффективность их использования для производства продукции специализированного и персонализированного	Собеседование (экзамен)	Уровень владения материалом	Студент не демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий	Не зачтено /балл	Не освоена (недостаточный)
			Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации	Зачтено/балл	Освоена (базовый, повышенный)
	Тест	Результат тестирования	75 % и более правильных ответов	Отлично	Освоена
			60-75 % правильных ответов	Хорошо	Освоена
			50-60 % правильных ответов	Удовлетворительно	Освоена

питания;			Менее 50 % правильных ответов	Неудовлетворитель но	Не освоена
УМЕТЬ: организовать технологические процессы переработки с/х сырья растительного и животного происхождения; рассчитывать и подбирать техническое, организационное, технологическое и кадровое обеспечение;	Лабораторные работы	Отчет по практической работе	Студент не активно участвует в выполнении практической работы. Задание работы выполнено не в полном объеме. При сдаче отчета по практической работе демонстрирует понимание отдельных разделов материала, затрудняется с применением профессиональной лексики, не приводит примеры, не уверенно отвечает на поставленные вопросы	Не зачтено /балл	Не освоена (недостаточный)
			Студент активно участвует в выполнении практической работы. Задание работы выполнено в полном объеме. При сдаче отчета по практической работе демонстрирует понимание материала, свободно применяет профессиональную лексику, приводит примеры, четко отвечает на поставленные вопросы	Зачтено/балл	Освоена (базовый, повышенный)
ВЛАДЕТЬ: способностью организовывать производство продукции специализированного и персонализированного питания на основе процессов переработки с/х сырья; методиками подбора материальных ресурсов и определения эффективности их использования для производства продукции специализированного и персонализированного питания	Курсовое проектирование	Курсовая работа	Студент при подготовке курсовой работы проработал более 20 электронных ресурсов, используя возможности глобальных компьютерных сетей для поиска информации в области организации работы предприятий общественного питания по производству продукции массового изготовления и специализированного назначения, соблюдал основные требования информационной безопасности, уверенно обобщает, интерпретирует, структурирует, оформляет и представляет информацию в доступном для потребителей виде. В докладе свободно применяет профессиональные термины, уверенно отвечает на поставленные вопросы. Работа содержит все необходимые разделы, оформленные на высоком уровне, с	Зачтено/балл	Освоена (базовый, повышенный)

			применением современных программных средств и технологий.		
			Студент при подготовке индивидуального задания проработал менее 10 электронных ресурсов, не активно используя возможности глобальных компьютерных сетей для поиска информации в области организации работы предприятий общественного питания по производству продукции массового изготовления и специализированного назначения, не соблюдал основные требования информационной безопасности, не демонстрирует навыки обобщения, интерпретирования, структурирования, оформления и представления информации в доступном для потребителей виде. В докладе не уверенно применяет профессиональные термины, отвечает не на все поставленные вопросы. Работа содержит не все необходимые разделы, оформлена не качественно.	Не зачтено/балл	Не освоена (недостаточный)

