Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Вятский государственный агротехнологический университет"

УТВЕРЖДАЮ
Декан агрономического факультета
_____ А.В. Тюлькин
"27" декабря 2021 г.

Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **общего земледелия и растениеводства**

Учебный план Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания"

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 76
самостоятельная работа 68

Виды контроля в семестрах:
зачеты с оценкой 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Недель	19			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	38	38	38	38
Практические	38	38	38	38
Итого ауд.	76	76	76	76
Контактная работа	76	76	76	76
Сам. работа	68	68	68	68
Итого	144	144	144	144

Киров 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 152F9F34BEA253FCE714EAC1F1E3E158
Владелец: ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "ВЯТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Действителен: с 04.04.2022 до 28.06.2023

Программу составил(и):
к.с.-х.н., Доцент, Старкова Дарья Леонидовна

Рецензент(ы):
к.с.-х.н., Доцент, Лыбенко Елена Сергеевна

Рабочая программа дисциплины

Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

составлена на основании Учебного плана:

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания"

одобренного и утвержденного Ученым советом университета от 27.12.2021 протокол № 12.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена учебно-методической комиссией

агрономического факультета Протокол № 7 от "27"декабря 2021 г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

общего земледелия и растениеводства

Протокол № 5а от "27" декабря 2021 г.

Зав. кафедрой _____ к.с.-х.н., доцент Коробицын Сергей Леонидович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

Протокол от "__" _____ 2022 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
общего земледелия и растениеводства

Протокол от "__" _____ 2023 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
общего земледелия и растениеводства

Протокол от "__" _____ 2024 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
общего земледелия и растениеводства

Протокол от "__" _____ 2025 г. № __

Зав. кафедрой _____

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Целью изучения дисциплины является теоретическое освоение обучающимися основных разделов математики, необходимых для понимания роли математики в профессиональной деятельности; формирования культуры мышления, способности к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения; формирование теоретических знаний и практических навыков о классификации, устройстве, особенностях эксплуатации и использованию технологического оборудования и линий предприятий общественного питания, необходимых в дальнейшей практической деятельности

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	-Механика
2.1.3	-Метрология, стандартизация и сертификация
2.1.4	-Инженерная и компьютерная графика
2.1.5	-Информатика и информационные технологии
2.1.6	-Использование персонального компьютера в расчетах технологических процессов
2.1.7	-Техника пищевых производств
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.2	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-1	Способен осуществлять оперативное управление производством продукции общественного питания
ПК-1.1	Осуществляет оперативное управление производством продукции общественного питания
ПК-1.2	Осуществляет организацию оперативного управления производством общественного питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции (индикаторы)	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1.						
1.1	Комплексная механизация технологических процессов как фактор повышения их производительности Сущность комплексной механизации технологических процессов Внедрение комплексной механизации технологических процессов: цели, факторы, критерии Технико-экономические предпосылки внедрения комплексной механизации технологических процессов /Лек/	6	6	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.2	Технико-экономические показатели комплексной механизации технологических процессов Целесообразность механизации технологических процессов /Пр/	6	10	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	

1.3	Основные пути повышения эффективности комплексной механизации технологических процессов Повышение технологического уровня разрабатываемого технологического процесса, машин, технологических линий Пути сокращения затрат живого и прошлого труда /Лек/	6	6	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.4	Унификация при проектировании технологических линий /Пр/	6	10	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.5	Комплексная механизация технологических процессов заготовочных предприятий Основные предпосылки рационального проектирования схем механизации технологических процессов Построение структурных схем комплексной механизации технологических процессов: Организация системы комплексной механизации технологических процессов /Лек/	6	6	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.6	Построение структурных схем комплексной механизации технологических процессов: - Основные принципы построения структурных схем; - Оценка уровня синхронизации операций технологической линии; - Анализ и выбор рациональных структурных схем Технико-экономическая оценка структурных схем комплексной механизации технологических процессов: - Техническая оценка структурных схем комплексной механизации технологических процессов; - Экономическая оценка структурных схем комплексной механизации технологических процессов. /Ср/	6	16	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.7	Технологические схемы производства мучных кондитерских изделий: - МАС производства замороженных тестовых заготовок интенсивным способом; - МАС многопредметной линии для производства мучных кондитерских изделий; - Установки для приготовления вспомогательного сырья; - МАС производства мелькоштучных изделий и батонов типа «Осолбые». /Пр/	6	10	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	

1.8	Техническая схема производства быстрозамороженных готовых мясных блюд; Техническая схема производства пищеконцентратов; Технические схемы линий для производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из овощей: - МАС линии для производства соусов – паст; - МАС линии для производства овощных котлет; - Структорная блок-схема линии для приготовления винегретов и овощных салатов. /Пр/	6	8	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.9	Комплексная механизация технологических процессов доготовочных предприятий Особенность механизации труда на доготовочных предприятиях Резервы повышения производительности труда Проектирование технологических участков доготовочных предприятий Проектирование комплексной механизации (автоматизации)доготовочных промышленных предприятий /Лек/	6	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.10	Автоматизация в общественном питании Классификация автоматов для технологических процессов Технологические автоматы Реализация продукции через торговые автоматы /Лек/	6	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.11	Перечень технологических операций, заложенных в расчет нормативных показателей уровня механизации производственных процессов Перечень работников механизированного труда различных типоразмеров доготовочных предприятий общественного питания Перечень профессий работников механизированного труда заготовочных предприятий общественного питания Примерный перечень торгово-технологического оборудования для доготовочных предприятий, работающих на полуфабрикатах высокой	6	22	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	

1.12	Комплексная механизация погрузочно-разгрузочных и транспортных работ Основные направления развития комплексной механизации погрузочно-разгрузочных и транспортных работ Транспортируемые грузы Характеристика и классификация тары, требования к ней Контейнеры и поддоны /Лек/	6	6	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.13	Схемы комплексной механизации погрузочно-разгрузочных и транспортных работ Схемы погрузочно-разгрузочных работ Схемы комплексной механизации погрузочно-разгрузочных и транспортных работ на заготовочных предприятиях Схемы комплексной механизации погрузочно-разгрузочных и транспортных работ на доготовочных предприятиях Комплексный анализ грузопотоков в увязке с технологическим процессом производства /Лек/	6	6	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.14	Перечень операций, заложенных в расчет нормативных показателей уровня механизации Основное производство. Вспомогательные технологические операции Вспомогательное производство /Ср/	6	20	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	
1.15	/ЗачётСОц/	6	10	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Рабочая программа дисциплины обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1 и 2.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л1.1	И.А. Рогов, Н.И. Дунченко, В.М. Позняковский и др	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: Учебное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2014
Л1.2	Курочкин А. А. Зимняков В. М. Шабурова Г. В. Воронина П. К.	Оборудования перерабатывающих производств [Электронный ресурс]: учебник Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/537419	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.1	Берновский Ю.Н.	Стандарты и качество продукции [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие Режим доступа: https://znanium.com/read?id=156125	М.: ИНФРА-М, 2016

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.2	Т. Н. Сухарева.	Практикум по высокотехнологичным производствам продуктов питания : учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/157779	Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2017.
6.1.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л3.1	Т.В. Рензяева, Г.И. Назимова, А.С. Марков.	Технология кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90058.	Санкт-Петербург : Лань, 2017
Л3.2	А. С. Венецианский, О. Ю. Мишина.	Технология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/76609	Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2014
6.3. Перечень информационных технологий			
6.3.1 Перечень программного обеспечения			
6.3.1.1	Операционная система семейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7 AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL, Win Home 10 All Languages Online Product Key License)		
6.3.1.2	Приложения Office (MS Office Prof Plus 2007 AO NL, MS Office Prof Plus 2010 AO NL, MS Office 2013 OL NL, MS OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc)		
6.3.1.3	Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security		
6.3.1.4	Консультант Плюс		
6.3.1.5	Гарант Аэро		
6.3.2 Перечень информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных			
6.3.2.1	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»		
6.3.2.2	Справочно-правовая система Гарант		
6.3.2.3	Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятского ГАТУ Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2		
6.3.2.4	Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru Режим доступа: http://elibrary.ru/		
6.3.2.5	Профессиональная база данных: Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Кировской области, Режим доступа: http://www.dsx-kirov.ru/		
7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
7.1	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) представлено в Приложении 3 РПД.		

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.
Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.
Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

- самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);
- подготовка к лабораторным занятиям;
- подготовка к мероприятиям текущего контроля;
- подготовка к промежуточной аттестации.

При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего, обратить внимание на ключевые понятия, несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.

1. Самостоятельное изучение тем дисциплины

Для работы необходимо ознакомиться с учебным планом дисциплины и установить, какое количество часов отведено учебным планом в целом на изучение дисциплины, на аудиторную работу с преподавателем на лекционных и практических, лабораторных занятиях, а также на самостоятельную работу. С целью оптимальной самоорганизации необходимо сопоставить эту информацию с графиком занятий и выявить наиболее затратные по времени и объему темы, чтобы заранее определить для себя периоды объемных заданий. Целесообразно начать работу с изучения теоретического материала, основных терминов и понятий курса и с письменных ответов на тестовые задания.

2. Подготовка к лекционным лабораторным занятиям

Традиционной формой преподнесения материала является лекция. Курс лекций по предмету дает необходимую информацию по изучению закономерностей и тенденций развития объекта и предмета исследования изучаемой дисциплины. Лекционный материал рекомендуется конспектировать. Конспекты позволяют обучающемуся не только получить больше информации на лекции, но и правильно его структурировать, а в дальнейшем - лучше освоить.

Подготовка к лабораторным занятиям носит различный характер, как по содержанию, так и по сложности исполнения. Многие лабораторные занятия требуют большой исследовательской работы, изучения дополнительной научной литературы. Прежде чем приступить к выполнению такой работы, обучающемуся необходимо ознакомиться обстоятельно с содержанием задания, уяснить его, оценить с точки зрения восприятия и запоминания все составляющие его компоненты. Результаты эксперимента, графики и т.д. следует стремиться получить непосредственно при выполнении

работы в лаборатории. Лабораторная работа считается выполненной только в том случае, когда отчет по ней принят. Чем скорее составлен отчет после проведения работы, тем меньше будет затрачено труда и времени на ее оформление.

3. Подготовка к мероприятиям текущего контроля

В конце изучения каждой темы может проводиться тематическая контрольная работа, которая является средством промежуточного контроля оценки знаний. Подготовка к ней заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях, а также в выполнении заданий для самостоятельной работы.

4. Подготовка к промежуточной аттестации

Подготовка к зачету с оценкой является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля. Подготовка к зачету с оценкой предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов практических занятий.

5. Интерактивные формы.

При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества: проведением мастер-класса представителями ведущих организаций в сфере агрофизики, физики почв; коллективным решением творческих задач; разбором конкретной ситуации. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)
Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании

Направление подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация бакалавр

1. Описание назначения фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины/модуля «Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании» и предназначен для оценки планируемых результатов обучения - знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины/модуля.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой.

ФОС разработан на основании:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).
- основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания программы бакалавриата Технология продуктов общественного питания;
- Положения «О формировании фонда оценочных средств для промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования».

2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

-.Способен осуществлятьоперативное управление производством продукции общественного питания (ПК-1).

Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы

Код формируемой компетенции	Начальный	Основной	Заключительный
ПК-1	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании	Производственная практика (организационно-управленческая практика) Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

ПК-1. Способен осуществлять оперативное управление производством продукции общественного питания	
Индикаторы	Формулировка индикатора
ПК-1.1.	Осуществляет оперативное управление производством продукции общественного питания.
ПК-1.2.	Осуществляет организацию оперативного управления производством общественного питания

Для оценки сформированности соответствующих компетенций по дисциплине «Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании» при сдаче зачета с оценкой применяется аналитическая четырехбалльная шкала оценивания:

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
		Описание показателя			

1	Уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части программного материала	Представлены знания только основного материала, но не усвоены его деталей	Твердое знание материала	Высокий уровень усвоения материала, продемонстрировано умение тесно увязывать теорию с практикой
2	Правильность решения практического задания с использованием вычислительной техники и современных информационных технологий	Обучающийся неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы	Обучающийся испытывает затруднения при выполнении практических работ	Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения	Обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий,
3	Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Неточности в ответах, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Грамотное и по существу изложение теоретического материала, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос	Исчерпывающе последовательно, четко и логически стройно излагается теоретический материал
4	Работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.	Имеются многочисленные пропуски занятий, задолженность по текущему контролю знаний	Имеются пропуски занятий, частичная задолженность по текущему контролю знаний	Активная, Задолженность отсутствует	Активная, Задолженность отсутствует

4. 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.

Перечень вопросов к зачету с оценкой по дисциплине
«Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании»

1. Сущность комплексной механизации технологических процессов
2. Внедрение комплексной механизации технологических процессов: цели, факторы, критерии
3. Технико-экономические предпосылки внедрения комплексной механизации технологических процессов
4. Технико-экономические показатели комплексной механизации технологических процессов
5. О целесообразности механизации технологических процессов
6. Повышение технологического уровня разрабатываемого технологического процесса, машин, технологических линий
7. Пути сокращения затрат живого и прошлого труда
8. Унификация при проектировании технологических линий
9. Основные предпосылки рационального проектирования схем механизации технологических процессов
10. Построение структурных схем комплексной механизации технологических процессов:
11. Классификация структурных схем;
12. Основные принципы построения структурных схем;
13. Оценка уровня синхронизации операций технологической линии;
14. Анализ и выбор рациональных структурных схем
15. Технико-экономическая оценка структурных схем комплексной механизации технологических процессов:
16. Техническая оценка структурных схем комплексной механизации технологических процессов;

17. Экономическая оценка структурных схем комплексной механизации технологических процессов.
18. Организация системы комплексной механизации технологических процессов
19. Технологические схемы комплексной механизации технологических процессов:
20. Технологические схемы производства мучных кондитерских изделий:
21. Установки для приготовления вспомогательного сырья;
22. Технологические схемы переработки картофеля и овощей:
23. Комбинированная МАС производства сухого картофельного пюре и сущеного картофеля.
24. Техническая схема производства быстрозамороженных готовых мясных блюд;
25. Техническая схема производства пищеконцентратов;
26. Технические схемы линий для производства полуфабрикатов и кулинарных изделий из овощей:
27. Структорная блок-схема линии для приготовления винегретов и овощных салатов.
28. Особенность механизации труда на доготовочных предприятиях
29. Резервы повышения производительности труда
30. Проектирование технологических участков доготовочных предприятий
31. Проектирование комплексной механизации (автоматизации) доготовочных промышленных предприятий
32. Классификация автоматов для технологических процессов
33. Технологические автоматы
34. Реализация продукции через торговые автоматы
35. Перечень технологических операций, заложенных в расчет нормативных показателей уровня механизации производственных процессов
36. Перечень работников механизированного труда различных типоразмеров доготовочных предприятий общественного питания
37. Перечень профессий работников механизированного труда заготовочных предприятий общественного питания
38. Примерный перечень торгово-технологического оборудования для доготовочных предприятий, работающих на полуфабрикатах высокой степени готовности
39. Примерная номенклатура оборудования для оснащения линий и участков по производству полуфабрикатов высокой степени готовности, кулинарных и кондитерских изделий
40. Схема технологической взаимосвязи линий и участков по промышленному производству различных полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий
41. Схема технологической взаимосвязи линий и участков по промышленному производству мясных полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий
42. Схема технологической взаимосвязи линий и участков по промышленному производству полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий из птицы
43. Схема технологической взаимосвязи линий и участков по промышленному производству полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий из рыбы
44. Схема технологической взаимосвязи линий и участков по промышленному производству полуфабрикатов высокой степени готовности и кулинарных изделий из овощей, картофеля
45. Схема технологической взаимосвязи линий и участков по промышленному производству блинчиков с фаршем, биточков (котлет), запеканок овощных и крупяных, запеканок и пудингов из творога, голубцов
46. Схема технологической взаимосвязи линий и участков по производству мучных кондитерских, булочных изделий и мучных кулинарных изделий
47. Основные направления развития комплексной механизации погрузочно-разгрузочных и транспортных работ
48. Основные понятия и терминология
49. Транспортируемые грузы
50. Характеристика и классификация тары, требования к ней
51. Контейнеры и поддоны
52. Схемы погрузочно-разгрузочных работ
53. Схемы комплексной механизации погрузочно-разгрузочных и транспортных работ на заготовочных предприятиях
54. Схемы комплексной механизации погрузочно-разгрузочных и транспортных работ на доготовочных предприятиях
55. Комплексный анализ грузопотоков в увязке с технологическим процессом производства

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

Процедура оценивания знаний, умений и навыков при проведении промежуточной аттестации по дисциплине Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании проводится в форме зачета с оценкой.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации обучающегося, форма проведения, процедура сдачи зачета с оценкой, сроки и иные вопросы определены Положением о порядке организации и проведения промежуточной аттестации обучающихся. Зачет с оценкой служит формой проверки качества

усвоения обучающимся учебного материала лекционных и лабораторных занятий в соответствии с утвержденной программой.

Промежуточная аттестация (экзамен) по дисциплине Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании проводится в аудитории в виде опроса по типовым вопросам дисциплины Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании. Вопросы составлены таким образом, чтобы в них попали вопросы, контролирующие уровень сформированности заявленной дисциплинарной компетенции. Типовые вопросы для зачета с оценкой по дисциплине приводятся выше в п.4.

В результате проведения зачета с оценкой на основании критериев и показателей оценивания, приведенных в шкале п. 3, обучающемуся выставляется оценка согласно шкалы оценивания, которая заносится в зачетную ведомость и зачетную книжку обучающегося. Оценка «неудовлетворительно» предполагает повторную сдачу зачета с оценкой.

Приложение 2

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине
Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании

Направление подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Квалификация бакалавр

1. Описание назначения фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины (модуля) Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании и предназначен для оценки планируемых результатов обучения - знаний, умений, навыков в процессе изучения данной дисциплины.

2. Перечень компетенций, формируемых при изучении дисциплины (модуля) или программы практики

.Способен осуществлятьоперативное управление производством продукции общественного питания (ПК-1).

3. Банк оценочных средств

Для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины организация и планирование землеустроительных работ используются следующие оценочные средства:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства
1	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Темы рефератов

1 МАС производства замороженных тестовых заготовок интенсивным способом;
2 МАС многопредметной линии для производства мучных кондитерских изделий;
3 МАС производства мелкоштучных изделий и батонов типа «Осолбые».
4 МАС производства сущеных картофеля, моркови и свеклы с паровой очисткой сырья;
5 МАС по производству сухого картофельного пюре в виде хлопьев и крупки;
6 МАС производства палочек картофельных;
7 МАС линии для производства соусов – паст;
8 МАС линии для производства овощных котлет.

Рекомендации по оцениванию рефератов

Написание реферата предполагает глубокое изучение обозначенной проблемы. Рабочей программой дисциплины предусмотрено выполнение студентом рефератов по темам.

Критерии оценки

Оценка «отлично»– выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Приложение 3

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПО дисциплине

Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	А-109 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, компьютер, комплект мультимедийного оборудования с экраном. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirus исвободно распространяемое программное обеспечение
Учебная аудитория для занятий семинарского типа	А-103 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, телевизор NOVEX, тестомес HKN-20SNZV, холодильник Indesit, эл. Плита GEFEST, Жарочный шкаф НОВО Вятка «Успех», печь Smeg, расстоечный шкаф Smeg, жарочный шкаф ABAT, миксер Gemlux, эл. Водонагреватель FRISTON, сыроварня STC-1000, планетарный миксер Gemlux, мультипекарь REDMOND RMB-M 619/5, йогуртница REDMOND RYM-M 5406, сепаратор – potop, ванна моечная двухсекционная, производственные столы из нержавейки – 6 шт, тележка-шпилька.
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	А-103 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, телевизор NOVEX, тестомес HKN-20SNZV, холодильник Indesit, эл. Плита GEFEST, Жарочный шкаф НОВО Вятка «Успех», печь Smeg, расстоечный шкаф Smeg, жарочный шкаф ABAT, миксер Gemlux, эл. Водонагреватель FRISTON, сыроварня STC-1000, планетарный миксер Gemlux, мультипекарь REDMOND RMB-M 619/5, йогуртница REDMOND RYM-M 5406, сепаратор – potop, ванна моечная двухсекционная, производственные столы из нержавейки – 6 шт, тележка-шпилька.
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	А-103 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, телевизор NOVEX, тестомес HKN-20SNZV, холодильник Indesit, эл. Плита GEFEST, Жарочный шкаф НОВО Вятка «Успех», печь Smeg, расстоечный шкаф Smeg, жарочный шкаф ABAT, миксер Gemlux, эл. Водонагреватель FRISTON, сыроварня STC-1000, планетарный миксер Gemlux, мультипекарь REDMOND RMB-M 619/5, йогуртница REDMOND RYM-M 5406, сепаратор – potop, ванна моечная двухсекционная, производственные столы из нержавейки – 6 шт, тележка-шпилька.
Помещение для самостоятельной работы.	Б-202Рабочее место администратора, компьютерная мебель, 2 компьютера администратора, 5 персональных компьютеров, 3 принтера, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirusи свободно распространяемое программное обеспечение С возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации

Приложение 4

Перечень
периодических изданий, рекомендуемый по дисциплине
«Комплексная механизация производственных процессов в общественном питпнии»

Наименование	Наличие доступа
Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: пищевые и биотехнологии [Электронный ресурс]: журн. / Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет)	Электронная библиотека https://www.elibrary.ru/title_about_new.asp?id=39885