

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой ТТПП

_____ В.Г. Попов

« _____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Технология и организация работы предприятий питания

направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

направленность (профиль): Биотехнологии в индустрии питания

форма обучения: очная

Рабочая программа рассмотрена
на заседании кафедры Товароведения и технологии продуктов питания
Протокол № 6 от 18.01.2024 г.

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: ознакомить с теоретическими и практическими знаниями в области внедрения процессного подхода в организации производства продукции на предприятиях питания различных типов, освоение технологических принципов производства, изучение способов управления технологическими процессами с целью получения готовой продукции высокого качества.

Задачи:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов на различных типах предприятий питания, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием современных технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качественных продуктов питания;
- разработка проектов нормативно – технической документации на основе информационных технологий.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина относится к дисциплинам обязательной части. Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

знание организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;

умения осмысливать, анализировать и применять полученные знания к смежным дисциплинам;

владение навыком работы с учебно-методической литературой.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: Процессы и аппараты, Методы управления качеством, Качество и безопасность продовольственных и непродовольственных товаров и служит основой для освоения дисциплин: Основы проектирования пищевых и биотехнологических производств, Планирование, управление и контроль биотехнологических производств

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине
ОПК-4. Способен проектировать отдельные элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства на основе применения базовых инженерных и технологических знаний	ОПК-4.1. Использует биотехнологические процессы производства продуктов питания и основные параметры биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции; основные технологические операции, методы и технические средства для мониторинга отдельных элементов технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства для установления их соответствия требуемым	Знать З1 теорию и основные правила построения эскизов, чертежей деталей и узлов аппаратов пищевых предприятий, нанесения надписей, размеров и отклонений, правил оформления графических изображений в соответствии со стандартами
		Уметь У1 осуществить обоснованный выбор элементов технических и технологических систем, технических объектов и технологических процессов
		Владеть В 1 методами и санитарно-гигиеническими требованиями для мониторинга отдельных элементов технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства для установления их соответствия требуемым нормативам

	нормативам; методы и санитарно-гигиенические требования при проектировании, строительстве	
	ОПК-4.2. Проектирует отдельные элементы технических и технологических систем, технологических объектов, процессов биотехнологического производства в соответствии с регламентом и использует технические средства для мониторинга основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции; выбирает наиболее оптимальный вариант при сравнении различных способов осуществления технологических процессов.	<p>Знать 32. Основы проектирования отдельных элементов технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства</p> <p>Уметь У2. читать чертежи деталей и узлов аппаратов пищевых предприятий, выполнять технические изображения в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>Владеть В2. способами мониторинга основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции</p>
	ОПК-4.3. Демонстрирует навыки применения знаний методов инженерного проектирования и технологий производства пищевых продуктов для проектирования отдельных элементов технических и технологических систем, технологических объектов, процессов биотехнологического производства в соответствии с действующими регламентами и нормативами; навыками работы с оборудованием в технологическом потоке; способностью принимать решения по безопасному управлению технологическим процессом с целью обеспечения качества продукции	<p>Знать 33 основные биотехнологические производства, принципы организации производства, его иерархической структуры</p> <p>Уметь У3 демонстрировать понимание физических явлений и умеет применять законы механики для решения типовых задач</p> <p>Владеть В.3 владение способами оформления проектно-конструкторских работ, создания чертежей и эскизов, конструкторской документации.</p>
ОПК-6. Способен разрабатывать составные части технической документации, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом действующих стандартов, норм и правил	основных правил оформления научных публикаций и научно-технической документации, в том числе с использованием прикладного программного обеспечения; основные правила разработки стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации; правила оформления проектно-конструкторской документации; нормативно-техническую документацию, регламентирующую профессиональную деятельность и требования к оформлению технической документации	<p>Знать 34. основные правила разработки стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации; правила оформления проектно-конструкторской документации; и</p> <p>Уметь У4 применять нормативно-техническую документацию, регламентирующую профессиональную деятельность и требования к оформлению технической документации</p> <p>Владеть В.4 навыками оформления научных публикаций и научно-технической документации, в том числе с использованием прикладного программного обеспечения</p>
	ОПК-6.2. Демонстрирует знание разработки технической документации, связанной с	Знать 35 знает требования действующих стандартов, норм и правил для составления технической документации

	профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями действующих стандартов, норм и правил; выделяет оптимальные параметры проектируемых объектов; осуществляет контроль над соблюдением установленных требований, действующих норм, правил и стандартов	Уметь У5 Умеет разрабатывать составные части проектной документации биотехнологических производств, с учетом действующих стандартов, норм и правил
		Владеть В5 навыками выделять оптимальные параметры проектируемых объектов; осуществлять контроль над соблюдением установленных требований, действующих норм, правил и стандартов
		Знать З6 методы визуального и графического представления результатов научной, научно-технической, инновационной технологической деятельности
		Уметь У6 представлять результаты научной, научно-технической, инновационной технологической деятельности в виде отчетов, научных публикаций
	ОПК-6.3 Демонстрирует знание методов визуального и графического представления результатов научной, научно-технической, инновационной технологической деятельности в виде отчетов, научных публикаций; навыками работы с методическими и нормативными материалами, технической документацией; методологией проектных работ	Владеть В.6 навыками работы с методическими и нормативными материалами, технической документацией; методологией проектных работ

4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
очная	3/5	34	-	34	4	36	экзамен
очная	3/6	52	-	42	22	36	экзамен

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины.

Очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час			СРС, час.	Всего, час	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
5 семестр									
1	1	Основы организации общественного питания	10	-	10	1	21	ОПК-4.1	Вопросы к опросу № 1
2	2	Классификация предприятий общественного питания	8	-	8	1	17	ОПК-4.2	Вопросы к опросу № 2
								ОПК-4.3	Вопросы к опросу № 2

3	3	Организация снабжения предприятий питания	8	-	8	1	17	ОПК-6.1	Вопросы к опросу № 3
								ОПК-6.2	Отчет по лабораторной работе № 1,2
4	4	Организация складского и тарного хозяйства	8	-	8	1	17	ОПК-6.1	Вопросы к опросу № 4
								ОПК-6.3	Отчет по лабораторной работе № 3,4,5
5	Экзамен						36	ОПК-4.1	Вопросы для устного опроса
								ОПК-4.2	Вопросы для устного опроса
								ОПК-4.3	Вопросы для устного опроса
								ОПК-6.1	Вопросы для устного опроса
								ОПК-6.2	Вопросы для устного опроса
								ОПК-6.3	Вопросы для устного опроса
Итого:			34	-	34	4	108		
6 семестр									
6	5	Оперативное планирование производства и технологическая документация	13	-	9	7	29	ОПК-6.1	Вопросы к опросу № 4
7	6	Структура производства	13	-	9	5	27	ОПК-6.2	Вопросы к опросу № 5
								ОПК-6.3	Вопросы к опросу № 6
8	7	Основы рациональной организации труда	13	-	9	5	27	ОПК-6.2	Вопросы к опросу № 7
								ОПК-6.3	Отчет по лабораторной работе № 6
9	8	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	13	-	7	5	25	ОПК-4.1	Вопросы к опросу № 8
								ОПК-6.3	Отчет по лабораторной работе №7
10	Экзамен						36	ОПК-4.1	Вопросы для устного опроса
								ОПК-4.2	Вопросы для устного опроса
								ОПК-4.3	Вопросы для устного опроса
								ОПК-6.1	Вопросы для устного опроса
								ОПК-6.2	Вопросы для устного опроса
								ОПК-6.3	Вопросы для устного опроса
Итого:			52	-	34	22	144		

5.2. Содержание дисциплины.

5.2.1. Содержание разделов дисциплины (дидактические единицы).

Раздел 1. Основы организации общественного питания. Основные законы, регламентирующие работу предприятий общественного питания. Формы организации, учредительный договор, устав, порядок учреждения и регистрации предприятий общественного питания.

Раздел 2. Классификация предприятий общественного питания. Типы предприятий и их характеристика. Рациональные схемы размещения сети предприятий общественного питания. Состояние и тенденции развития массового питания за рубежом.

Раздел 3. Организация снабжения предприятий общественного питания. Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Формы и способы товародвижения. Организация приемки продовольственных товаров.

Раздел 4. Организация складского и тарного хозяйства. Назначение, состав, компоновка и складских помещений. Последовательность складских операций. Объемно- планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Организация тарооборота.

Раздел 5. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Оперативный контроль за работой производства. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания. Виды меню, их характеристика. Расчет сырья.

Раздел 6. Структура производства. Основные требования к организации рабочих мест и оптимальным условиям труда. Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений. Организация работы при изготовлении полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей, и картофеля. Состав доготовочных цехов и общие требования к их организации. Организация работы кондитерского и кулинарного цехов.

Раздел 7. Основы рациональной организации труда. Разработка рациональных форм разделения и кооперации труда. Аттестация рабочих мест. Графики выхода на работу. Нормы труда; методы нормирования труда.

Раздел 8. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Формирование системы обслуживания различных контингентов. Организация приемов и банкетов. Организация рекламной деятельности на предприятиях общественного питания.

5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий.

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема лекции
		ОФО	
5 семестр			
1	1	2	Основные законы, регламентирующие работу предприятий общественного питания.
2		2	Формы организации, учредительный договор, устав, порядок учреждения и регистрации предприятий общественного питания.
3	2	2	Типы предприятий и их характеристика.
4		2	Рациональные схемы размещения сети предприятий общественного питания.
5	3	2	Организация договорных отношений с поставщиками.
6		2	Договор поставки, порядок его заключения. Формы и способы товародвижения.
7	4	2	Назначение, состав, компоновка и складских помещений.
			Последовательность складских операций. Объемно-

8		2	планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.
9	5	2	Оперативный контроль за работой производства. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания.
10		2	Виды меню, их характеристика.
11		2	Расчет сырья для производства продукции питания.
12	6	2	Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений.
13		6	Организация работы при изготовлении полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей, и картофеля.
14		2	Состав доготовочных цехов и общие требования к их организации.
15		2	Организация работы кондитерского и кулинарного цехов.
Итого:		34	
6 семестр			
16	7	8	Разработка рациональных форм разделения и кооперации труда.
17		8	Нормы труда; методы нормирования труда Основные требования к организации рабочих мест и оптимальным условиям труда.
18	8	14	Формирование системы обслуживания различных контингентов.
19		14	Организация приемов и банкетов.
20		8	Организация рекламной деятельности на предприятиях общественного питания.
Итого:		52	

Лабораторные занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема практического занятия
		ОФО	
5 семестр			
1	1	4	Изучение учредительного договора, устава, порядок учреждения и регистрации предприятия общественного питания.
2	2	2	Развитие и размещение сети предприятий общественного питания.
3		2	Состояние и тенденции развития массового питания за рубежом.
4	3	4	Организация снабжения предприятий питания продовольственными товарами.
5		2	Организация приемки продовольственных товаров.
6	4	6	Организация тарооборота.
7	5	4	Аттестация рабочих мест.
8		4	Составление графика выхода на работу, для различных типов предприятия.
9	6	2	Расстановка оборудования в цехах согласно производственной программе предприятия и соблюдая поточность технологического процесса.
10		4	Оперативное планирование
Итого:		34	
6 семестр			
11		4	Расчет численности работников.

12	7	6	Расчет затрат рабочего времени.
16	8	6	Организация обслуживания различных контингентов потребителей в столовой.
17		6	Организация обслуживания различных контингентов потребителей в кафе.
18		6	Организация обслуживания различных контингентов потребителей в ресторане.
19		6	Организация обслуживания различных контингентов потребителей в нестационарных предприятиях питания.
Итого:		34	

Практические работы - учебным планом не предусмотрены

Самостоятельная работа студента

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.	Тема	Вид СРС
		ОФО		
5 семестр				
1	1	1	Подготовка к защите тем дисциплины	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций.
2	2	2	Подготовка рефератов, докладов, презентаций	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций, а также подготовка и оформление лабораторных работ. Подготовка к аттестациям.
3	3	1	Индивидуальные консультации студентов в течение семестра	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций, а также подготовка и оформление лабораторных работ. Подготовка к экзамену.
Итого		4		
6 семестр				
4	4	7	Подготовка к защите тем дисциплины	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций, а также подготовка и оформление лабораторных работ.
5	5	7	Подготовка к защите тем дисциплины	работа с лекционным материалом, поиск дополнительных источников информации по тематике лекций, а также подготовка и оформление лабораторных работ.
6	6-7	8	Подготовка к защите тем дисциплины. Консультации в группе перед экзаменом.	работа с лекционным материалом, поиск и анализ дополнительных источников информации по тематике лекций, а также подготовка и оформление лабораторных работ. Подготовка к экзамену.
Итого:		22		

5.2.3. Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Информационно – коммуникационная технология (лекция-визуализация); проблемная технология (решение практико-ориентированных задач).

7. Курсовые проекты/работы

Курсовые проекты/ работы учебным планом не предусмотрены

7. Контрольные работы

Контрольные работы учебным планом не предусмотрены

8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1.1

№	Виды мероприятий текущего контроля	Баллы
6 семестр		
1	Работа на лекциях	5
2	Выполнение и защита лабораторных работ	10
3	Устный опрос	15
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-30
4	Работа на лекциях	5
5	Выполнение и защита лабораторных работ	10
6	Устный опрос	15
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-30
7	Работа на лекциях	5
8	Выполнение и защита лабораторных работ	20
9	Устный опрос	15
ИТОГО за третью текущую аттестацию:		0-40
ВСЕГО:		100

Таблица 8.1.2

№	Виды мероприятий текущего контроля	Баллы
7 семестр		
1	Работа на лекциях	7
2	Выполнение и защита лабораторных работ	20
3	Устный опрос	20
ИТОГО за первую текущую аттестацию:		0-47
4	Работа на лекциях	8
5	Выполнение и защита лабораторных работ	20
6	Устный опрос	25
ИТОГО за вторую текущую аттестацию:		0-53
ВСЕГО:		100

8.3 Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся по курсовому проектированию представлена в таблице 8.2.

Таблица 8.2

№ п/п	Виды деятельности при выполнении курсового проекта	Баллы
1	Анализ задания и всех имеющихся исходных данных для его выполнения и определение недостающих характеристик	5
2	Выбор расчетных методик (методов исследования) для решения поставленных задач	5
3	Решение поставленных задач	30
4	Анализ полученного решения и его качественная оценка (Практическая значимость полученных результатов)	20

5	Оценка защиты курсового проекта	40
	Итого	100

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

№	Наименование информационных ресурсов	Ссылка
1	Сайт ФГБОУ ВО ТИУ	https://www.tyuiu.ru/
2	Система поддержки учебного процесса Educon	https://educon2.tyuiu.ru/
3	Электронный каталог Библиотечно-издательского комплекса	http://webirbis.tyuiu.ru/
4	Электронная библиотечная система eLib	http://elib.tyuiu.ru/
5	Веб интерфейс для веб конференций	https://bigbb.tyuiu.ru/b/

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

- Microsoft Office Professional Plus; Microsoft Windows

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

Обеспеченность материально-технических условий реализации ОПОП ВО

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин, практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	Технология и организация работы предприятий питания	Лекционные занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная.	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп.1а
		Лабораторные занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); курсового проектирования (выполнения курсовых работ); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная.	625000, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, д.38, корп.1а

11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по подготовке к лабораторным занятиям.

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: методические указания к лабораторным занятиям / сост. В.Ю. Неверов; Тюменский индустриальный университет, 2022.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа обучающихся заключается в получении заданий (тем) у преподавателя для индивидуального освоения. Преподаватель на занятии дает рекомендации необходимые для освоения материала.

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Технология и организация работы предприятий питания

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

Направленность: Биотехнологии в индустрии питания

Код компетенции	Код, наименование ИДК	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
ОПК-4	ОПК-4.1. Использует биотехнологические процессы производства продуктов питания и основные параметры биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции; основные технологические операции, методы и технические средства для мониторинга отдельных элементов технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства для установления их соответствия требуемым нормативам; методы и санитарно-гигиенические требования при проектировании, строительстве	Знать 31 теорию и основные правила построения эскизов, чертежей деталей и узлов аппаратов пищевых предприятий, нанесения надписей, размеров и отклонений, правил оформления графических изображений в соответствии со стандартами	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь У1 осуществить обоснованный выбор элементов технических и технологических систем, технических объектов и технологических процессов	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть В 1 методами и санитарно-гигиеническими требованиями для мониторинга отдельных элементов технических и технологических объектов, технологических процессов биотехнологического производства для установления их соответствия требуемым нормативам; методы и санитарно-гигиенические требования при проектировании, строительстве	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	ОПК-4.2.	Знать 32. Основы	Не демонстрирует	Частично	Демонстрирует	Демонстрирует

<p>Проектирует отдельные элементы технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства в соответствии с регламентом и использует технические средства для мониторинга основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции; выбирает наиболее оптимальный вариант при сравнении различных способов осуществления технологических процессов.</p>	<p>проектирования отдельных элементов технических и технологических систем, технических объектов, технологических процессов биотехнологического производства</p>	<p>знание указанных вопросов</p>	<p>демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки</p>	<p>достаточные знания указанных вопросов</p>	<p>достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности</p>
	<p>Уметь У2. читать чертежи деталей и узлов аппаратов пищевых предприятий, выполнять технические изображения в соответствии с требованиями стандартов</p>	<p>Не демонстрирует указанные умения</p>	<p>Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки</p>	<p>В достаточной мере демонстрирует указанные умения</p>	<p>Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала</p>
	<p>Владеть В2. способами мониторинга основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции</p>	<p>Не демонстрирует владение указанными навыками</p>	<p>Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки</p>	<p>В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками</p>	<p>Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи</p>
<p>ОПК-4.3. Демонстрирует навыки применения знаний методов инженерного проектирования и технологий производства пищевых продуктов для проектирования отдельных элементов технических и технологических систем, технических</p>	<p>Знать 33 основные биотехнологические производства, принципы организации производства, его иерархической структуры</p>	<p>Не демонстрирует знание указанных вопросов</p>	<p>Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки</p>	<p>Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов</p>	<p>Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности</p>
	<p>Уметь У3 демонстрировать понимание физических явлений и умеет применять законы механики для решения типовых задач</p>	<p>Не демонстрирует указанные умения</p>	<p>Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки</p>	<p>В достаточной мере демонстрирует указанные умения</p>	<p>Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала</p>
	<p>Владеть В.3 владение способами оформления</p>	<p>Не демонстрирует владение</p>	<p>Частично демонстрирует владение указанными</p>	<p>В достаточной мере</p>	<p>Демонстрирует владение</p>

	<p>объектов, технологических процессов биотехнологического производства в соответствии с действующими регламентами и нормативами; навыками работы с оборудованием в технологическом потоке; способностью принимать решения по безопасному управлению технологическим процессом с целью обеспечения качества продукции.</p>	<p>проектно-конструкторских работ, создания чертежей и эскизов, конструкторской документации.</p>	<p>указанными навыками</p>	<p>навыками, допуская незначительные ошибки</p>	<p>демонстрирует владение указанными навыками</p>	<p>указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи</p>
ОПК-6	<p>ОПК-6.1 Демонстрирует знание основных правил оформления научных публикаций и научно-технической документации, в том числе с использованием прикладного программного обеспечения; основные правила разработки стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации;</p>	<p>Знать 34. основные правила разработки стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации; правила оформления проектно-конструкторской документации; и</p>	<p>Не демонстрирует знание указанных вопросов</p>	<p>Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки</p>	<p>Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов</p>	<p>Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности</p>
	<p>использованием прикладного программного обеспечения; основные правила разработки стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации;</p>	<p>Уметь У4 применять нормативно-техническую документацию, регламентирующую профессиональную деятельность и требования к оформлению технической документации</p>	<p>Не демонстрирует указанные умения</p>	<p>Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки</p>	<p>В достаточной мере демонстрирует указанные умения</p>	<p>Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала</p>
	<p>правила оформления</p>	<p>Владеть В.4 навыками оформления научных публикаций и научно-технической</p>	<p>Не демонстрирует владение указанными навыками</p>	<p>Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки</p>	<p>В достаточной мере демонстрирует владение</p>	<p>Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с</p>

	проектно-конструкторской документации; нормативно-техническую документацию, регламентирующую профессиональную деятельность и требования к оформлению технической документации	документации, в том числе с использованием прикладного программного обеспечения			указанными навыками	использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
	ОПК-6.2. Демонстрирует знание разработки технической документации, связанной с профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями действующих стандартов, норм и правил; выделяет оптимальные параметры проектируемых объектов; осуществляет контроль над соблюдением установленных требований, действующих норм, правил и стандартов	Знать 35 знает требования действующих стандартов, норм и правил для составления технической документации	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные ошибки	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов, четко объясняя все нюансы и особенности
		Уметь У5 Умеет разрабатывать составные части проектной документации биотехнологических производств, с учетом действующих стандартов, норм и правил	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть В5 навыками выделять оптимальные параметры проектируемых объектов; осуществлять контроль над соблюдением установленных требований, действующих норм, правил и стандартов	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи
		ОПК-6.3 Демонстрирует знание методов визуального и графического представления результатов научной, научно-	Знать 36 методы визуального и графического представления результатов научной, научно-	Не демонстрирует знание указанных вопросов	Частично демонстрирует знание указанных вопросов, допуская незначительные	Демонстрирует достаточные знания указанных вопросов

	представления результатов научной, научно-технической, инновационной	технической, инновационной технологической деятельности		ошибки		особенности
	технологической деятельности в виде отчетов, научных публикаций; навыками работы с методическими и нормативными материалами, технической документацией; методологией проектных работ	Уметь У6 представлять результаты научной, научно-технической, инновационной технологической деятельности в виде отчетов, научных публикаций	Не демонстрирует указанные умения	Частично демонстрирует указанные умения, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует указанные умения	Демонстрирует указанные умения со знанием дополнительного материала
		Владеть В.6 навыками работы с методическими и нормативными материалами, технической документацией; методологией проектных работ	Не демонстрирует владение указанными навыками	Частично демонстрирует владение указанными навыками, допуская незначительные ошибки	В достаточной мере демонстрирует владение указанными навыками	Демонстрирует владение указанными навыками, быстро и с использованием оптимальных способов выполнения поставленной задачи

КАРТА
обеспеченности дисциплины учебной и учебно-методической литературой

Дисциплина: Технология и организация работы предприятий питания
Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология
Направленность: Биотехнологии в индустрии питания

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	Степычева, Н. В. Введение в технологии продуктов питания / Н. В. Степычева. - Москва : ИГХТУ (Ивановский государственный химико-технологический университет), 2007. - URL: https://e.lanbook.com/book/4477 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС Лань	1	25	100	+
2	Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2018. - 496 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/105564 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС Лань.	1	25	100	+
3	Пасько, Ольга Владимировна. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2022. - 203 с. - (Высшее образование). - URL: https://urait.ru/bcode/491831 . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ЭБС "Юрайт".	1	25	100	+