



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»



УТВЕРЖДЕНО

Ученым советом МГТУ им. Г.И. Носова  
Протокол № 2 от « 27 » февраля 2019 г.

Ректор МГТУ им. Г.И. Носова,  
председатель ученого совета

М.В. Чукин

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ПО ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки  
**19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО  
СЫРЬЯ**

Направленность (профиль) программы  
**Технология и организация индустриального производства  
кулинарной продукции и кондитерских изделий**

Магнитогорск, 2019

ОП-ТПп-19

### 7.1 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
<b>ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>			
<b>ОК-1 – способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности</b>			
Знать	Основные события исторического процесса в хронологической последовательности	<p><b>Экзаменационные вопросы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки.</li> <li>2. Государство и общество в Древнем мире</li> <li>3. Средневековье как стадия всемирного исторического процесса</li> <li>4. Раннее новое время: переход к индустриальному обществу</li> <li>5. Мир в XVIII – XIX веках: попытки модернизации и промышленный переворот.</li> <li>6. Мир в начале XX века. Первая мировая война.</li> <li>7. Мир между двумя мировыми войнами. Вторая мировая война.</li> <li>8. Послевоенное устройство мира в 1946 – 1991 гг.</li> <li>9. Мировое сообщество на рубеже XX - XXI веков.</li> <li>10. Древнерусское государство в IX – XII вв.</li> <li>11. Русские земли в период раздробленности. Борьба русских земель с иноземными захватчиками.</li> <li>12. Образование и становление русского централизованного государства в XIV– первой трети XVI вв.</li> <li>13. Иван Грозный: реформы и опричнина.</li> <li>14. Смутное время в России.</li> <li>15. Россия в XVII в.</li> <li>16. Русская культура в IX – XVII вв.</li> <li>17. Преобразования традиционного общества при Петре I.</li> <li>18. Дворцовые перевороты. Правление Екатерины II.</li> <li>19. Россия в первой половине XIX в.</li> <li>20. Россия во второй половине XIX в.</li> <li>21. Русская культура в XVIII – начале XX вв.</li> <li>22. Первая российская революция 1905-1907 гг. и ее последствия.</li> <li>23. Россия в 1917 г.</li> <li>24. Социалистическая революция и становление советской власти (октябрь 1917 – май 1918 гг.).</li> <li>25. Гражданская война и интервенция в России. Военный коммунизм.</li> <li>26. Образование СССР 1922-1941 гг.</li> <li>27. Внутренняя политика СССР в 1920 – 1930-е гг.</li> </ol>	История

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>28. СССР в годы Великой Отечественной войны.  29. СССР в 1945-1964 гг.: послевоенное восстановление народного хозяйства и попытки реформирования.  30. СССР в 1965 – 1991 гг.  31. Особенности развития советской культуры.  32. Внутренняя политика Российской Федерации (1991 – 2000-е гг.)</p> <p><b>Тесты:</b></p> <p>1. Куликовская битва:  1. 1237 г.;  2. 1480 г.;  3. 1223 г.;  4. 1380 г.</p> <p>2. Опричнина:  1. 1565-1572 гг.;  2. 1598-1605 гг.;  3. 1550-1572 гг.;  4. 1556-1582 гг.</p> <p>3. Созыв первого Земского собора:  1. 1549 г.;  2. 1497 г.;  3. 1613 г.;  4. 1649 г.</p> <p>4. Третьионьская монархия:  1. 1905-1907 гг.;  2. 1894-1917 гг.;  3. 1907-1914 гг.;  4. 1914-1917 гг.</p> <p>5. Брестский мир:  1. 1917 г.;  2. 1918 г.;</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>3. 1919 г.;</p> <p>4. 1920 г.</p> <p>6. В 1721 г.:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. отмена крепостного права;</li> <li>2. провозглашение России империей;</li> <li>3. присоединением к России Крыма;</li> <li>4. принятие «Соборного уложения».</li> </ol> <p>7. Год царствования Екатерины II:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1721 г.;</li> <li>2. 1755 г.;</li> <li>3. 1785 г.;</li> <li>4. 1801 г.</li> </ol> <p>8. Замена коллегий министерствами:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1718 г.;</li> <li>2. 1802 г.;</li> <li>3. 1874 г.;</li> <li>4. 1881 г.</li> </ol> <p>9. Полтавское сражение:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1702 г.</li> <li>2. 1709 г.;</li> <li>3. 1711 г.;</li> <li>4. 1714 г.</li> </ol> <p>10. Реформа управления государственными крестьянами П.Д. Киселева:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1801-1803 гг.;</li> <li>2. 1837-1841 гг.;</li> <li>3. 1861-1863 гг.;</li> <li>4. 1881-1894 гг.</li> </ol> <p>11. Начало «хождения в народ»:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1863 г.;</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>2. 1873 г.;</p> <p>3. 1883 г.;</p> <p>4. 1895 г.</p> <p>12. В 1700 г.:</p> <p>1. Северная война;</p> <p>2. городские восстания;</p> <p>3. русско-турецкая война;</p> <p>4. церковный раскол.</p> <p>13. Декрет о земле:</p> <p>1. 1917 г.;</p> <p>2. 1918 г.;</p> <p>3. 1921 г.;</p> <p>4. 1924 г.</p> <p>14. Полное прекращение выкупных платежей крестьянами:</p> <p>1. 1803 г.;</p> <p>2. 1861 г.;</p> <p>3. 1894 г.;</p> <p>4. 1907 г.</p> <p>15. Переход к нэпу:</p> <p>1. 1919 г.;</p> <p>2. 1921 г.;</p> <p>3. 1924 г.;</p> <p>4. 1927 г.</p> <p>16. Период 1700-1721 гг.:</p> <p>1. Двадцатилетняя война;</p> <p>2. Северная война;</p> <p>3. Отечественная война;</p> <p>4. русско-турецкая война.</p> <p>17. Крестьянская война под предводительством Е.И. Пугачева:</p> <p>1. 1606-1607 гг.;</p> <p>2. 1670-1671 гг.;</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>3. 1707-1708 гг.;</p> <p>4. 1773-1775 гг.</p> <p>18. Москва – столица РСФСР:</p> <p>1. 1917 г.;</p> <p>2. 1918 г.;</p> <p>3. 1920 г.;</p> <p>4. 1922 г.</p> <p>19. 1922 г. – год образования:</p> <p>1. РСФСР;</p> <p>2. СССР;</p> <p>3. УССР;</p> <p>4. БССР.</p> <p>20. Восстание в Кронштадте:</p> <p>1. 1918 г.;</p> <p>2. 1920 г.;</p> <p>3. 1921 г.;</p> <p>4. 1922 г.</p> <p>21. Испытание первой атомной бомбы в СССР:</p> <p>1. 1945 г.;</p> <p>2. 1949 г.;</p> <p>3. 1952 г.;</p> <p>4. 1954 г.</p> <p>22. Избрание Н.С. Хрущева Первым секретарем ЦК КПСС:</p> <p>1. 1953 г.;</p> <p>2. 1956 г.;</p> <p>3. 1964 г.;</p> <p>4. 1972 г.</p> <p>23. Принятие первой Конституции РСФСР:</p> <p>1. 1917 г.;</p> <p>2. 1918 г.;</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>3. 1924 г.; 4. 1936 г.</p> <p>24. Первый секретарь (Генеральный секретарь) ЦК партии в 1964-1982 гг.:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ю.В. Андропов;</li> <li>2. И.В. Сталин;</li> <li>3. Н.С. Хрущев;</li> <li>4. Л.И. Брежнев.</li> </ol> <p>25. Принятие христианства на Руси:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 962 г.;</li> <li>2. 988 г.;</li> <li>3. 989 г.;</li> <li>4. 991 г.</li> </ol> <p>26. Введение в России нового летоисчисления:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1700 г.;</li> <li>2. 1721 г.;</li> <li>3. 1725 г.;</li> <li>4. 1800 г.</li> </ol> <p>27. Принятие Указа о «вольных хлебопашцах»:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1803 г.;</li> <li>2. 1861 г.;</li> <li>3. 1883 г.;</li> <li>4. 1894 г.</li> </ol> <p>28. Созыв Учредительного собрания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1917 г.;</li> <li>2. 1918 г.;</li> <li>3. 1919 г.;</li> <li>4. 1921 г.</li> </ol> <p>29. Съезд князей в Любече:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1097 г.;</li> <li>2. 1136 г.;</li> <li>3. 1147 г.;</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы												
		4. 1199 г.  30. Ливонская война: 1. 1558-1583 гг.; 2. 1565-1572 гг.; 3. 1609-1612 гг.; 4. 1700-1721 гг.													
Уметь	Применять понятийно-категориальный аппарат при изложении основных фактов и явлений истории	<p><b>Практические задания:</b>            Запишите цифры согласно хронологической последовательности событий:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. издание Манифеста «О даровании вольности и свободы всему российскому дворянству»;</li> <li>2. проведение губной реформы;</li> <li>3. строительство белокаменного Московского Кремля;</li> <li>4. царствование Бориса Федоровича Годунова.</li> </ol> Ответ: _____													
		<p>2. Распределите события по периодам согласно хронологической последовательности: в группу А – события, связанные с правлением Павла I; в группу Б – события, связанные с правлением Александра I:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ограничение свободы книгопечатания;</li> <li>2. издание Манифеста «О трехдневной барщине»;</li> <li>3. образование в Санкт-Петербурге тайного общества «Союз спасения»;</li> <li>4. принятие университетского устава, предоставившего автономию университетам;</li> <li>5. упразднение дворянских собраний в губерниях.</li> <li>6. начало создания военных поселений.</li> </ol> <table border="1" data-bbox="763 991 1816 1062"> <thead> <tr> <th colspan="3">Группа А</th> <th colspan="3">Группа Б</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td></td><td></td> <td></td><td></td><td></td> </tr> </tbody> </table>	Группа А			Группа Б									
Группа А			Группа Б												
		<p>3. Установите соответствие между датами и событиями:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1989; А) объявление СССР войны Японии;</li> <li>2. 1945; Б) издание Указа об отмене телесных наказаний;</li> <li>3. 1857; В) начало ликвидации военных поселений;</li> <li>4. 1863. Г) проведение I съезда народных депутатов СССР;            Д) принятие СССР в Лигу Наций.</li> </ol> Ответ: _____													



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы												
		<p>8. Укажите ответ с правильным соотношением события и года:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1841 – издание «Городового положения»;</li> <li>1919 – издание Декрета о ликвидации неграмотности;</li> <li>1918 – создание ВЧК;</li> <li>1917 – проведение V Всероссийского съезда Советов;</li> <li>1870 – запрещение продажи крестьян в розницу.</li> </ol> <p>9. Распределите события по периодам согласно хронологической последовательности: в группу А – события, связанные с правлением Ивана III; в группу Б – события, связанные с правлением Ивана IV:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>путешествие Афанасия Никитина в Индию;</li> <li>проведение Стоглавого собора;</li> <li>создание приказной системы;</li> <li>созыв первого Земского собора;</li> <li>«Стояние на реке Угре»;</li> <li>присоединение к Москве юго-западных русских земель.</li> </ol> <table border="1" data-bbox="763 738 1807 810"> <thead> <tr> <th colspan="3">Группа А</th> <th colspan="3">Группа Б</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>10. Соотнесите события и годы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1917;            А) создание Временного правительства;</li> <li>1918;            Б) конфликт на КВЖД;</li> <li>1922;            В) начало первой пятилетки;</li> <li>1928.            Г) созыв Учредительного собрания;</li> <li>                    Д) образование СССР.</li> </ol> <p>Ответ: _____</p> <p>11. В XV веке княжил:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Дмитрий (Донской);</li> <li>Василий II (Темный);</li> <li>Иван II (Красный);</li> <li>Василий III.</li> </ol> <p>12. Укажите событие, произошедшее 29 апреля 1881 года:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>учреждение Крестьянского поземельного банка;</li> <li>возобновление Союза трех императоров.</li> </ol>	Группа А			Группа Б									
Группа А			Группа Б												



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы												
		<p>1. издание Указа о запрещении ввоза всех иностранных книг;  2. издание Жалованной грамоты дворянству;  3. запрет продавать крестьян без земли с аукционов;  4. восстание Е.И. Пугачева;  5. секуляризация церковных и монастырских земель;  6. запрет отсутствия на службе дворян, приписанных к гвардейским полкам.</p> <table border="1" data-bbox="763 427 1807 501"> <thead> <tr> <th colspan="3" data-bbox="763 427 1285 464">Группа А</th> <th colspan="3" data-bbox="1285 427 1807 464">Группа Б</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="763 464 931 501"></td> <td data-bbox="931 464 1126 501"></td> <td data-bbox="1126 464 1285 501"></td> <td data-bbox="1285 464 1458 501"></td> <td data-bbox="1458 464 1630 501"></td> <td data-bbox="1630 464 1807 501"></td> </tr> </tbody> </table> <p>18. Соотнесите событие и год:  1. издание Указа Президента РСФСР о приостановлении деятельности КПСС на территории России; А) 1990;  2. проведение выборов в Совет Федерации и Государственную Думу первого созыва; Б) 1996;  3. избрание М.С. Горбачева Президентом СССР; В) 1989;  4. принятие России в члены Совета Европы; Г) 1991;  Д) 1993.</p> <p>Ответ: _____</p> <p>19. Организация, созданная ранее других:  1. «Союз борьбы за освобождение рабочего класса»;  2. «Северный союз русских рабочих»;  3. «Земля и воля»;  4. «Освобождение труда».</p> <p>20. Запишите цифры согласно хронологической последовательности событий:  1. «Ледовое побоище» на Чудском озере;  2. строительство белокаменного Московского Кремля;  3. княжение Василия I Дмитриевича;  4. княжение Андрея Юрьевича (Боголюбского);  5. съезд князей в Любече.</p> <p>Ответ: _____</p>	Группа А			Группа Б									
Группа А			Группа Б												
Владеть	Навыками воспроизведения основных исторических событий	<b>Комплект заданий</b> Вариант №1 Используя различные источники исторической информации, подготовить													

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	в хронологической последовательности	<p>развернутые ответы на предложенные теоретические вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Каковы основные направления внешней политики в годы перестройки?</li> <li>2 Когда и по какой причине выведены советские войска из Афганистана?</li> <li>3 Когда и в связи, с чем начался вывод советских войск из стран Восточной и Центральной Европы?</li> <li>4 К каким последствиям привел вывод советских войск из стран Восточной Европы?</li> <li>5 Когда и почему распущены Совет экономической взаимопомощи (СЭВ) и Организация Варшавского Договора (ОВД)?</li> </ol> <p>Задание 2. Ответьте на проблемный вопрос: Распад СССР: закономерность или историческая случайность?</p> <p>Вариант № 2</p> <p>Задание 1 Используя различные источники исторической информации, подготовить развернутые ответы на предложенные теоретические вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Когда была принята программа приватизации? Какие позиции она включала?</li> <li>2 Каковы последствия либерализации цен, начавшейся 1 января 1992 г.?</li> <li>3 Как с началом реформ изменилось потребление населением основных продуктов питания?</li> <li>4 Какую роль в реформах играли кредиты и помощь западных стран?</li> <li>5 Какова главная задача первого периода реформ? Удалось ли руководству страны решить эту задачу?</li> </ol> <p>Вариант № 3</p> <p>Задание 1 Используя различные источники исторической информации, подготовить развернутые ответы на предложенные теоретические вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Какие положительные результаты были достигнуты в ходе экономического реформирования?</li> <li>2 Какие проблемы возникли перед населением и руководством страны в ходе реформ? 3 В чем вы видите причины задержки выплаты зарплаты?</li> <li>4 Чем объяснить отсутствие крупных отечественных и зарубежных инвестиций в экономику страны в 1992-1999 гг.?</li> <li>5 Дайте общую оценку первых итогов рыночных реформ в России.</li> </ol> <p>Задание 2 Ответьте на проблемный вопрос: Каковы первые итоги экономических реформ в России?</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Вариант № 4</p> <p>Задание 1 Используя различные источники исторической информации, подготовить развернутые ответы на предложенные теоретические вопросы:</p> <p>1 Какие действия предприняло руководство России после августовских событий 1991 г.?</p> <p>2 Что нового появилось в национально-государственном устройстве России после августа 1991 г.?</p> <p>3 Какие действия предприняло руководство России для образования СНГ?</p> <p>4 Чем завершился осенний политический кризис 1993 г.?</p> <p>5 Каковы основы Конституции России, принятой в декабре 1993 г.?</p> <p>Задание 2 Ответьте на проблемный вопрос: Какие Вы видите итоги и перспективы политического реформирования России?</p>	
Знать	<p>Основные философские категории и специфику их понимания в различных исторических типах философии и авторских подходах. Основные направления философии и различия философских школ в контексте истории. Основные направления и проблематику современной философии.</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Место философии в культуре, ее специфика.</li> <li>2. Особенности философского знания. Функции философии.</li> <li>3. Мироззрение. Его структура и формы.</li> <li>4. Основные формы объективированного мироззрения, их сравнительный анализ.</li> <li>5. Философский анализ мифологического мироззрения.</li> <li>6. Религиозная картина мира.</li> <li>7. Структура философского мироззрения. Методы философии.</li> <li>8. Особенности древневосточной философии.</li> <li>9. Ранние формы античной философии. Становление учения о субстанции и бытии.</li> <li>10. Космоцентризм античной философии на примере учений Платона, Демокрита и Аристотеля.</li> <li>11. Принцип креационизма и принцип откровения в патристике.</li> <li>12. Реализм и номинализм как основные направления схоластики.</li> <li>13. Антропоцентризм философии эпохи Возрождения.</li> <li>14. Основные черты философии эпохи Просвещения.</li> <li>15. Эмпиризм и сенсуализм как продолжение номиналистической традиции философии.</li> <li>16. Субстанциональные подходы в рационалистической традиции философии эпохи Нового времени.</li> <li>17. Немецкая классическая философия.</li> <li>18. Иррационализм и марксизм как предпосылки преодоления классической метафизики.</li> <li>19. Основные направления неклассической философии.</li> <li>20. Основные особенности отечественной философии.</li> <li>21. Учение о бытии в современной философии.</li> <li>22. Учение о материи как развитие современного представления о субстанции в</li> </ol>	Философия

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		философии. 23. Изменчивость мира: движение и развитие. 24. Основные законы диалектики. Принцип детерминизма. 25. Пространственно-временное измерение мира. 26. Проблема идеального в философии. Сознание. 27. Познание как процесс, его структура. 28. Специфика научного познания. Наука как институт. 29. Концепции истины в философии. 30. Особенности бытия человека. 31. Проблема свободы в философии. 32. Общество как система. Проблема социального. 33. Особенности социального развития. 34. Культура и цивилизация.	
Уметь	Раскрывать смысл выдвигаемых идей, корректно выражать и аргументировано обосновывать положения предметной области знания. Представлять рассматриваемые философские проблемы в развитии. Сравнить различные философские концепции по конкретной проблеме. Уметь отметить практическую ценность определенных философских положений и выявить основания, на которых строится философская концепция или система.	<b>Примерные практические задания для экзамена:</b> Прочитайте и прокомментируйте высказывания, аргументируйте свой ответ. 1. «Из ничего ничто не может возникнуть, ни одна вещь не может превратиться в ничто» (Демокрит). Сталкивается ли современный человек с проблемой бытия? Обладает ли виртуальность бытием? 2. Абсолютное большинство историков считает, что присоединение Новгорода к Московской Руси являлось прогрессивным явлением: создавалось централизованное русское государство, и все славянские земли надо было объединить. С этим можно согласиться. Но ведь одновременно с тем была похоронена республиканская модель правления – важнейшее демократическое достижение в русских княжествах и землях. Как соотносится общее и уникальное в жизни современного человека? 3. «Чтобы не говорили пессимисты, земля все же совершенно прекрасна, а под луною и просто неповторима» (М.Булгаков). Разум – это величайшее благо или величайшее проклятие человека? 4. «Всякий трудящийся находится в состоянии войны с массой и неблагожелателен к ней в силу личного интереса. Врач желает своим согражданам добрых лихорадок, а поверенный добрых тяжб в каждой семье. Архитектору нужен добрый пожар, который превратил бы в пепел добрую часть города, а стекольщик желает доброго града, который разбил бы все стекла. Портной, сапожник желают публике только материй непрочной окраски и обуви из плохой кожи с тем, чтобы их изнашивали вдвое больше, ради блага торговли» (Ш.Фурье) О какой общественно-экономической формации идет речь? Изменились ли намерения современного человека? Чем вызваны эти намерения – «дурной» природой человека или объективными законами истории?	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>5. «Хромой спутник может обогнать скакуна на лошади, если знает куда идти» (Ф.Бэкон) Что это означает? Какие проблемы в жизни современного человека возникают при определении такого пути?</p> <p>6. «Если бы материя нее была бы вечной, давно бы весь существующий мир совершенно в ничто превратился (сгорают дрова)» (Лукреций Кар). Свободен ли современный человек от субстанции? Может ли незнание о ее существовании служить аргументом ее ненужности?</p> <p>7. «Иногда лучший способ погубить человека – это предоставить ему самому выбрать судьбу» (М. Булгаков). В чем сложность свободы для современного человека?</p> <p>8. «Знание есть только путь к силе» (Т.Гоббс). В чем сила философского знания?</p>	
Владеть	<p>Навыками работы с философскими источниками и критической литературой.</p> <p>Приемами поиска, систематизации и свободного изложения философского материала и методами сравнения философских идей, концепций и эпох.</p> <p>Способами обоснования решения (индукция, дедукция, по аналогии) проблемной ситуации.</p> <p>Владеть навыками выражения и обоснования собственной позиции относительно современных социогуманитарных проблем и конкретных философских позиций</p>	<p><b>Практические задания.</b></p> <p>1 Сравнительная таблица основных философских систем XVIII-XIX в.в.(3-4 по выбору).</p> <p>2. Сообщение: «Отличия рационализма и эмпиризма как философских направлений»</p> <p>3. Творческое задание: «Почему позитивизм как философия науки появился в XIX веке?»</p> <p><b>Творческие задания, подготовить эссе</b></p> <p><b>Примерный перечень вариантов письменных контрольных заданий</b></p> <p><b>Вариант 1.</b></p> <p><i>Часть первая.</i></p> <p>1. Какие черты философского знания свидетельствуют о ее мировоззренческом характере?</p> <p>2. Какие проблемы решает такой раздел философии как онтология?</p> <p>3. Каковы основные особенности философии Древней Индии?</p> <p>4. Какие основные проблемы решает школа патристики?</p> <p>5. В чем суть учений такого направления как эмпиризм?</p> <p>6. В чем особенность учения о человеке в философии эпохи Просвещения?</p> <p><i>Часть вторая.</i></p> <p>1. Как в истории философии складывается учение о бытии?</p> <p>2. Что такое движение и развитие в философии?</p> <p>3. Как связана проблема сознания с общей теорией отражения?</p> <p>4. Что представляет собой процесс познания?</p> <p>5. В каких аспектах может быть рассмотрена проблема истины в философии?</p> <p>6. Какие существуют концепции понимания сути человека в философии?</p> <p>7. Какие существуют сферы общества? Каковы связи между ними?</p> <p><b>Вариант 2.</b></p> <p><i>Часть первая.</i></p> <p>1. Что представляет собой мировоззрение и каковы элементы его структуры?</p> <p>2. Какие выделяют части философского мировоззрения?</p> <p>3. Каковы основные особенности философии Древнего Китая?</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>4. Как описывается мир в системе реализма?</p> <p>5. Каковы направления поиска субстанции в рационализме?</p> <p>6. Какова суть материализма Фейербаха?</p> <p><i>Часть вторая.</i></p> <p>1. В чем диалектика бытия и небытия?</p> <p>2. Какие концепции развития существуют в философии?</p> <p>3. Какие черты характеризуют чувственное познание?</p> <p>4. Какие формы инобытия истины выделяют в философии?</p> <p>5. Как философия решает проблему биосоциального в человеке?</p> <p>6. Как в истории философии менялось представление о природе?</p> <p>7. Чем характеризуется цивилизация с точки зрения философии?</p> <p><b>Вариант 3.</b></p> <p><i>Часть первая.</i></p> <p>1. Что такое объективированное мировоззрение? Что к нему относится?</p> <p>2. В чем специфика философской методологии? Какие существуют методы в философии?</p> <p>3. В чем особенность поиска субстанции и учения о бытии в ранних формах античной философии?</p> <p>4. Какие черты присущи номиналистической картине мира?</p> <p>5. В чем суть субъективного идеализма И.Канта?</p> <p>6. Какова роль науки в становлении направлений неклассической философии?</p> <p><i>Часть вторая.</i></p> <p>1. Какие существуют типы бытия?</p> <p>2. Как характеризуют развитие законы диалектики?</p> <p>3. В чем отличие рациональной степени познания от чувственной?</p> <p>4. Почему практику считают критерием истинности?</p> <p>5. Что такое эмпирический уровень научного познания?</p> <p>6. Что такое в философии личностное измерение человека?</p> <p>7. В чем суть экологической проблематики с точки зрения философии?</p> <p><b>Вариант 4.</b></p> <p><i>Часть первая.</i></p> <p>1. Каковы отличительные черты мифологического мировоззрения?</p> <p>2. Какие существуют философские дисциплины?</p> <p>3. Как соотносятся между собой учения Демокрита, Платона и Аристотеля?</p> <p>4. Что представляет собой гуманизм философии эпохи Возрождения?</p> <p>5. Почему учения Фихте и Шеллинга представляют собой переход от субъективного идеализма к объективному?</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>6. В чем суть сциентистского направления философии XX века?  <i>Часть вторая.</i>            1. Какие модели единства мира существуют в философии?            2. Какие подходы к пониманию пространству и времени существуют в философии?            3. В чем суть закона единства и борьбы противоположностей?            4. Помимо чувственной и рациональной ступеней познания, какие характеристики, механизмы философия еще выделяет в познании?            5. Какие существуют концепции истины?            6. Какие концепции свободы складываются в развитии философии?            7. Что такое социальные последствия экологических проблем и как формулирует их философия?  <b>Вариант 5.</b>  <i>Часть первая.</i>            1. Каковы отличительные черты религиозного мировоззрения?            2. Что такое гносеология как часть философии?            3. Какие философские школы относятся к периоду заката античной философии?            4. Каковы основные особенности онтологии философии эпохи Возрождения?            5. В чем суть объективного идеализма Гегеля?            6. В чем суть антисциентистского направления философии XX века?  <i>Часть вторая.</i>            1. Какие подходы к субстанции существуют в философии?            2. В чем сущность закона отрицания отрицания?            3. Какие черты сознания указывают на его идеальность?            4. Какими чертами обладает язык как самостоятельный феномен с точки зрения философии?            5. В чем принципиальное отличие научного познания от всех других форм?            6. В чем принципиальное отличие материалистического и идеалистического подходов в понимании общества?            7. Каково соотношение культуры и цивилизации?</p>	
<b>ОК - 2- способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах</b>			
Знать	<p>- основные термины, определения, экономические законы и взаимозависимости на уровне экономики в целом и на уровне отдельного предприятия;            - методы исследования</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b>            1 Определение экономики, основные понятия и определения.            2 Факторы производства.            3 Структура экономики.            4 Границы производственных возможностей общества.            5 Спрос и предложение. Равновесная цена. Государственное вмешательство в рыночное</p>	Экономика

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	экономических отношений на уровне экономики в целом и на уровне отдельного предприятия.	<p>ценообразование и его формы.  6 Эластичность спроса и предложения.  7 Основы потребительского поведения.  8 Основы теории производства. Производственная функция.  9 Издержки производства: понятие, виды. Выручка. Прибыль. Рентабельность.  10 Определение цены и объема производства.  11 Рынок ресурсов: особенности их экономического анализа.  12 Особенности рынка совершенной конкуренции.  13 Три типа рынков несовершенной конкуренции. Антимонопольное регулирование.  14 Система национальных счетов (СНС) как способ единообразного описания различных сторон макроэкономики.  15 Основные макроэкономические показатели.  16 Совокупный спрос, совокупное предложение.  17 Модели макроэкономического равновесия.  18 Циклическое развитие экономики.  19 Инфляция: сущность, оценка, причины возникновения, формы, социально-экономические последствия.  20 Антиинфляционное регулирование.  21 Безработица: сущность, формы, оценка.  22 Финансовая система и финансовая политика государства. Налоги: сущность, функции.  23 Кредитно-денежная система государства. Теоретические основы кредитно-денежной политики.  24 Предприятие в рыночной среде. Классификация предприятий. Формы объединения предприятий.  25 Основные средства предприятия. Состав и виды основных средств. Оценка и учет основных средств.  26 Износ и амортизация основных средств. Нормы амортизации. Способы начисления амортизации.  27 Показатели эффективности использования основных средств предприятия и пути их повышения.  28 Оборотные средства. Состав и структура оборотных средств предприятия.  29 Показатели эффективности использования оборотных средств и пути ускорения их оборачиваемости.  30 Трудовые ресурсы предприятия: количественная и качественная характеристика.  31 Фонды рабочего времени. Показатели их использования  32 Показатели эффективности использования трудовых ресурсов. Производительность</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>труда.</p> <p>33 Оплата труда на предприятии: сущность, функции. Системы сдельной и повременной оплаты труда.</p> <p>34 Расходы и затраты предприятия. Экономические элементы затрат и калькуляционные статьи.</p> <p>35 Расходы и затраты предприятия. Постоянные и переменные, прямые и косвенные, основные и накладные затраты.</p> <p>36 Себестоимость продукции предприятия и структура затрат. Калькулирование себестоимости продукции предприятия.</p> <p>37 Цены и ценообразование на предприятии. Состав и структура цены.</p> <p>38 Прибыль как основной показатель деятельности предприятия. Виды прибыли и методы ее расчета.</p> <p>39 Рентабельность продукции и общая рентабельность предприятия: показатели и пути их повышения.</p> <p>40 Точка безубыточности и запас финансовой прочности.</p> <p>41 Основные экономические школы</p>	
Уметь	<p>- ориентироваться в типовых экономических ситуациях, основных вопросах экономической политики;</p> <p>- использовать элементы экономического анализа в своей профессиональной деятельности.</p>	<p><b>Практические задания:</b></p> <p>1. Марья Ивановна – домработница. Она тратит по 15 мин. на стирку рубашки и по 45 мин. – на мытье окна. Нарисуйте линию производственных возможностей Марьи Ивановны в рамках 9-ти часового рабочего дня. Как изменится график, если в результате совершенствования технологии на мытье окна Марья Ивановна станет тратить 20 мин.?</p> <p>2. В экономике производится 200 тыс. т молока и 300 тыс. т пшеницы. Альтернативные издержки производства молока = 5. Найти максимально возможный выпуск пшеницы после увеличения выпуска молока на 10%.</p> <p>3. Функция спроса на благо <math>Q_d = 15 - P</math>, функция предложения <math>Q_s = -9 + 3P</math>. Определите равновесие на рынке данного блага. Что произойдет с равновесием, если объем спроса уменьшится на 1 единицу при любом уровне цен?</p> <p>4. Зависимость спроса и предложения выражена формулами <math>Q_d = 94 - 7P</math>, <math>Q_s = 15P - 38</math>. Найти равновесную цену и равновесный объем продаж. Чему равен дефицит или избыток товара при цене 4 рубля за единицу товара?</p> <p>5. В результате роста цены с 4 до 7 долл., объем спроса на товар X упал с 1000 до 800 штук. Определите коэффициент эластичности спроса по цене.</p> <p>6. Цена на товар А выросла со 100 до 200 ден. ед. Спрос на этот товар упал с 3000 до 1000 штук. Спрос на товар В вырос с 500 до 1000. Определите коэффициенты эластичности товара А и В. О каких коэффициентах идет речь?</p> <p>7. Коэффициент перекрестной эластичности <math>E_{x/y} = (-2)</math>. Цена товара Y равна 100 у. е.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																										
		<p>Определите спрос на товар X, если цена товара Y увеличится на 10 %, а первоначальный спрос на товар X равен 80 т.</p> <p>8. Владелец небольшого магазина ежегодно платит 3 тыс. у. е. аренды, 20 тыс. у. е. заработной платы, 100 тыс. у. е. за сырье, 10 тыс. у. е. за электроэнергию. Стоимость установленного оборудования составляет 200 тыс. у. е., срок его службы 10 лет. Если бы эти средства он положил в банк, то ежегодно получал бы 16 тыс. у. е. дохода. Определите бухгалтерские и экономические издержки.</p> <p>9. Известно, что при <math>L = 30</math> достигается максимум среднего продукта труда, и такое количество ресурса позволяет фирме произвести 120 единиц продукции. Каким будет предельный продукт труда, если занято 29 единиц труда?</p> <p>10. Фирма платит 200 тыс. руб. в месяц за аренду оборудования и 100 тыс. руб. заработной платы. При этом она использует такое количество труда и капитала, что их предельные продукты соответственно равны 0,5 и 1. Использует ли фирма оптимальное сочетание факторов производства с точки зрения максимизации прибыли?</p> <p>11. Фирма работает по технологии, характеризующейся производственной функцией . Во сколько раз увеличится выпуск продукции фирмой, если она в 4 раза увеличит использование обоих ресурсов?</p> <p>12. Функция общих издержек фирмы имеет вид <math>TC=30Q - Q^2</math>. Эта фирма реализует продукцию на рынке совершенной конкуренции по цене 90 руб. Подсчитайте, какую она получает прибыль?</p> <p>13. Определите, какой объем лучше выпускать предприятию, продающему товар по цене, равной 15 у. е., и имеющему следующие затраты на производство и реализацию продукции (см. таблицу). Определите максимальную прибыль.</p> <table border="1" data-bbox="779 954 1800 1026"> <tr> <td><b>Q</b></td> <td>0</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td><b>TC</b></td> <td>50</td> <td>65</td> <td>75</td> <td>84</td> <td>92</td> <td>102</td> <td>114</td> <td>129</td> <td>148</td> <td>172</td> <td>202</td> <td>252</td> </tr> </table> <p>14. Спрос на продукцию конкурентной отрасли <math>Q_d = 50 - P</math>, а предложение <math>Q_s = 2P - 1</math>. Если у одной фирмы отрасли восходящий участок кривой предельных издержек <math>MC = 3Q + 5</math>, то при каких цене и объеме производства фирма будет максимизировать прибыль?</p> <p>15. Фирма по производству автомобилей приобрела прокат у сталелитейной фирмы на сумму 1500 тыс. долл., покрышки у шинного завода на сумму 600 тыс. долл., комплектующие у различных фирм на сумму 1200 тыс. долл., выплатила заработную плату своим рабочим в размере 1000 тыс. долл., потратила 300 тыс. долл., на замену изношенного</p>	<b>Q</b>	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	<b>TC</b>	50	65	75	84	92	102	114	129	148	172	202	252	
<b>Q</b>	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11																	
<b>TC</b>	50	65	75	84	92	102	114	129	148	172	202	252																	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>оборудования и продала изготовленные 200 автомобилей по 30 тыс. долл. каждый, при этом прибыль фирмы составила 400 тыс. долл. Определить величину добавленной стоимости автомобильной фирмы.</p> <p>16. Если в экономике страны располагаемый личный доход составляет 550 млрд. долл., чистые инвестиции – 70 млрд. долл., государственные закупки товаров и услуг – 93 млрд. долл., косвенные налоги – 22 млрд. долл., личные сбережения – 13 млрд. долл., амортизация – 48 млрд. долл., экспорт – 27 млрд. долл., импорт – 15 млрд. долл. Определить ВВП.</p> <p>17. В результате роста совокупных расходов номинальный ВВП страны в 2009 г. стал равен 5250 млрд. долл., и темп изменения ВВП по сравнению с 2008 г. составил 5%. Известно, что в 2008 г. номинальный ВВП был равен 4600 млрд. долл., а дефлятор ВВП – 1,15. Определите фазу цикла и темп инфляции 2009 г.</p> <p>18. Потенциальный ВВП составляет 500 млрд. долл., фактический ВВП – 455 млрд. долл., а фактический уровень безработицы – 10%. Когда фактический ВВП сократился на 20%, уровень безработицы вырос на 9,1%. Определите величину коэффициента Оукена и естественный уровень безработицы.</p> <p>19. Функция сбережений имеет вид <math>S = -50 + 0.1Y</math>, автономные инвестиции <math>I = 25</math>. Каким будет равновесный уровень национального производства и дохода <math>Y</math>? а) На основе этой функции составьте функцию потребления. б) Поясните взаимосвязь двух методов определения равновесия логически, аналитически и графически</p> <p>20. Объем производства в цехе в прошлом месяце составил 6500 т. Вся произведенная продукция была продана в том же месяце. Цех выпускает только один вид продукции. Цена единицы, выпускаемой цехом продукции, составляет 14 000 руб. Среднесписочная численность работников цеха за прошлый месяц составила 524 человека. Определите производительность труда в денежном и натуральном выражении.</p> <p>21. Среднегодовая стоимость основных производственных фондов составила 1200 тыс. руб. в том числе здания и сооружения 337 тыс. руб., оборудование и машины 743 тыс. руб., прочие фонды 120 тыс. руб. Норма амортизации соответственно определены в 2,5%, 8% и 5%. Рассчитать структуру основных производственных фондов и годовые амортизационные отчисления. По зданиям и прочим фондам амортизация начислялась линейным методом, а по оборудованию и машинам методом уменьшаемого остатка (коэффициент ускорения взять равным 2).</p> <p>22. Скорость оборота оборотных средств составляет 6 оборотов за год, объем реализованной продукции предприятия за год составил 854 тыс. руб. Определить сумму денежных средств, находящихся в обороте фирмы.</p> <p>23. В результате реконструкции на предприятии увеличится объем производства на 20% и</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>составит 25600 ед. Рассчитать, как изменится себестоимость единицы продукции, если до реконструкции она составляла 1050 руб., условно-постоянные расходы в себестоимости составляют 60%.</p> <p>24. Рассчитать чистую прибыль организации, если цена реализации единицы продукции – 267 руб., в т.ч. НДС, общая сумма затрат за месяц – 15000 руб. Объем производства – 100 единиц продукции.</p> <p>25. Выручка от реализации продукции составила 219 млн. руб. Полная себестоимость – 168 млн. руб. Определите рентабельность реализованной продукции</p>	
Владеть	<p>- методами и приемами анализа экономических явлений и процессов на уровне экономики в целом и на уровне отдельного предприятия;</p> <p>- практическими навыками использования экономических знаний на других дисциплинах, на занятиях в аудитории и на практике.</p>	<p><b>Кейс-задания, состоящие из описания ситуации и вопросов к ней.</b></p> <p><b>Кейс 1</b></p> <p>В государстве Ардения уровень инфляции за последние три года составил соответственно: 100 %, 130 % и по итогам текущего года – 150 %. Реальный уровень объема производства за рассматриваемый период снизился в пять раз и стабилизировался в этой точке. Величина государственного долга на начало последнего в рассматриваемом периоде года равна 200 агров, номинальная ставка процента по которому равна 35 %.</p> <p>Состояние бюджета характеризуется также тем, что номинальные государственные расходы без платежей по обслуживанию долга выросли на 100% и по итогам последнего года составили 50 агров, номинальные налоговые поступления снизились и составили за последний год 80 агров.</p> <p><b>Задание 1:</b></p> <p>Номинальная величина сальдо государственного бюджета данной страны в текущем году равна _____ агров.</p> <p><b>Задание 2:</b></p> <p>Экономическая ситуация, сложившаяся в Ардении, называется ...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) стагфляцией</li> <li>2) стагнацией</li> <li>3) спадом</li> <li>4) естественной инфляцией</li> </ol> <p><b>Задание 3:</b></p> <p>В измерении итогов экономической деятельности за тот или иной период времени существуют номинальные и реальные стоимостные величины. К последним относятся ...</p> <p>Укажите один вариант ответа</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) уровень безработицы, темп инфляции, значение коэффициенты Оукена</li> <li>2) общая величина доходов государственного бюджета, величина процентов, идущих на обслуживание внешнего долга, изменение заработной платы наемных работников без учета изменения уровня цен</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>3) доходы государственного бюджета от таможенных пошлин, уплачиваемые по внешнему долгу проценты, выплаты материнского капитала в будущем, на период трех лет</p> <p>4) общие расходы государственного бюджета, поступления от уплаты косвенных налогов, изменение пенсий и социальных пособий относительно прошлых периодов с учетом индекса инфляции</p> <p><b>Кейс 2</b> Спрос и предложение на сигареты описываются уравнениями: <math>P_d = 50 - Q_d</math> и <math>P_s = 10 + Q_s</math>, где <math>P_d</math> – цена спроса, <math>P_s</math> – цена предложения, <math>Q_d</math> – объем спроса, <math>Q_s</math> – объем предложения. Государство, имея возможность регулирования рыночного ценообразования, решило использовать косвенный метод регулирования – ввести налог в размере 2 ден. единицы с каждой единицы проданного товара.</p> <p><b>Задание 1:</b> Подобное вмешательство государства в процесс рыночного ценообразования преследует цель ... Укажите один вариант ответа</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) увеличения производства и потребления сигарет</li> <li>2) снижения производства и потребления сигарет</li> <li>3) поддержать потребителей сигарет</li> <li>4) поддержать производителей сигарет</li> </ol> <p><b>Задание 2:</b> Подобное вмешательство государства в рыночное ценообразование приведет к сдвигу кривой _____ и _____ равновесного объема продаж. Выберите не менее двух вариантов</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сокращению</li> <li>2) предложения вправо вниз</li> <li>3) увеличению</li> <li>4) предложения влево вверх</li> </ol> <p><b>Задание 3:</b> В результате государственного вмешательства в процесс рыночного ценообразования путем введения налога бюджет будет пополнен на сумму _____ ден. единиц.</p>	
Знать	– систему финансирования инновационной деятельности в различных сферах жизнедеятельности;	<p><b>Теоретические вопросы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие и экономическое содержание результатов научной и научно-технической деятельности.</li> <li>2. Экономические показатели, характеризующие научную деятельность.</li> </ol>	Продвижение научной продукции

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– принципы, формы и методы финансирования научно-технической продукции.</li> <li>– средства и методы стимулирования сбыта продукции.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>3. Классификация научно-технической продукции по экономическим критериям.</li> <li>4. Источники финансирования инновационных проектов.</li> <li>5. Формы финансирования инновационной деятельности.</li> <li>6. Формы государственной поддержки инновационной деятельности.</li> <li>7. Нетрадиционные меры государственной поддержки.</li> </ul>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать экономическую и научную литературу;</li> <li>– анализировать рынок научно-технической продукции</li> <li>– рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>– анализировать существующие и потенциальные запросы потребителей, возможностей создания ценностей для потребителя с учетом особенностей жизненного цикла продукции и технологий;</li> <li>– выделять основные этапы продвижения научного товара и пути его совершенствования в условиях Российского рынка научной продукции;</li> <li>– определять эффективные пути продвижения научной продукции с применением современных информационно-коммуникационных технологий, глобальный информационный ресурсов;</li> </ul>	<p><b>Практические задания:</b> Подготовка докладов-презентаций на предложенные или самостоятельные тематики:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие научной деятельности, показатели ее характеризующие, источники финансирования.</li> <li>2. Проблемы анализа рынка научно-технической продукции.</li> <li>3. Научно-техническая продукция как товар особого рода.</li> <li>4. Процесс производства, реализации и использования научно-технической продукции.</li> <li>5. Классификация научно-технической продукции по экономическим критериям.</li> <li>6. Организация и планирование продвижения товара и пути его совершенствования.</li> <li>7. Средства и методы стимулирования сбыта продукции.</li> <li>8. Принципы, формы и методы финансирования научно-технической продукции.</li> <li>9. Источники финансирования научной, научно-технической и инновационной деятельности.</li> <li>10. Формы государственной поддержки инновационной деятельности в России.</li> <li>11. Производственный процесс и основные принципы его организации.</li> <li>12. Порядок и особенности выполнения научно-исследовательских работ по государственным контрактам.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способами оценивания значимости и практической</li> </ul>	<p><b>Творческие задания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Разработка концепции (методики) стимулирования сбыта конкретной научно-</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>пригодности инновационной продукции;</p> <p>– методами стимулирования сбыта продукции;</p> <p>– расчетом цен инновационного продукта;</p> <p>современными методиками расчета и анализа показателей и индикаторов, характеризующие инновационную деятельность предприятия и возможности реализации инновационного проекта.</p>	<p>технической продукции.</p> <p>2. Разработка концепции (методики) оценивания значимости и практической пригодности конкретной инновационной продукции.</p>	
Знать	<p>- понятийно-категориальный аппарат технологического предпринимательства, специфику и возможности его использования в различных сферах профессиональной деятельности.</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сущность и свойства инноваций.</li> <li>2. Модели инновационного процесса и их характеристика.</li> <li>3. Роль предпринимателя в инновационном процессе.</li> <li>4. Классификация инноваций и их характеристика.</li> <li>5. Сущность и основные разделы бизнес-плана.</li> <li>6. Основные виды маркетинговых исследований, их характеристика.</li> <li>7. Методы маркетинговых исследований.</li> <li>8. Оценка рынка и целевой сегмент.</li> <li>9. Особенности продаж инновационных продуктов.</li> <li>10. Методы разработки и жизненный цикл продукта.</li> <li>11. Концепция Customer development.</li> <li>12. Методы моделирования потребностей потребителей.</li> <li>13. Понятие, методики и этапы развития стартапа.</li> <li>14. Понятие и особенности коммерческого НИОКР.</li> <li>15. Источники и инструменты финансирования предпринимательских проектов.</li> <li>16. Понятие и критерии оценки инвестиционной привлекательности предпринимательских проектов.</li> <li>17. Денежные потоки предпринимательского проекта.</li> <li>18. Понятие и типология рисков предпринимательского проекта.</li> <li>19. Методы количественного анализа рисков предпринимательского проекта.</li> <li>20. Инновационная среда и ее структура.</li> <li>21. Инновационный потенциал предпринимательского проекта (компании).</li> </ol>	Технологическое предпринимательство

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		22. Сущность и структура национальных инновационных систем. 23. Понятие и элементы инновационной инфраструктуры. 24. Государственная инновационная политика.	
Уметь	<p>– оперировать понятийно-категориальным технологического предпринимательства;</p> <p>– - определять специфику и возможности использования понятийно-категориального аппарата технологического предпринимательства в различных сферах профессиональной деятельности.</p>	<p><b>Примерные практические задания для зачета:</b></p> <p>1. Поясните, к какой гипотезе и к какой модели инновационного процесса – «push» или «pull» относятся процессы, связанные с созданием:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- светодиодного фонаря;</li> <li>- нержавеющей стали;</li> <li>- кондиционера;</li> <li>- DVD-дисков.</li> </ul> <p>2. Используя схему, изображенную ниже, раскройте императивные отличия предпринимателя от менеджера, промоутера и изобретателя. Определите, в чем разница между ними по следующим направлениям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- мотивация их действий;</li> <li>- методы реализации новой идеи;</li> <li>- использование ресурсов, формы и методы привлечения необходимых ресурсов, ответственность;</li> <li>- отношение к организационной структуре.</li> </ul> <div data-bbox="1115 874 1435 1177" style="text-align: center;"> </div> <p>Рис. Матрица «Креативность – управленческие навыки»</p> <p>3. Проанализируйте и сравните, какое влияние на существующие рынки оказывают радикальные (базисные) и улучшающие (поддерживающие) инновации. Охарактеризуйте инновации, приведенные ниже, в зависимости от глубины вносимых изменений:</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>- новая операционная система Windows 10, расширяющая возможности пользователя, в том числе сетевые, развитие технологий защиты и безопасности.;</p> <p>- криптовалюта, представляющая собой цифровой актив, учет которого децентрализован, актив защищен от подделки или кражи за счет использования криптографии и распределенной компьютерной сети.</p> <p>4. Выясните, какой тип информации необходимо в первую очередь получить во время маркетингового исследования, если:</p> <p>- компания, занимающаяся разработкой приложения по доставке еды, нашла уникальную на рынке нишу - приготовление и доставка домашней еды по запросу соседей;</p> <p>- компания оценивает возможность открытия завода и переноса производства на локальный рынок для большего его освоения.</p> <p>5. В ходе подготовки обоснования предпринимательского проекта были рассмотрены условия снабжения производства необходимыми материалами и условия сбыта готовой продукции. Материалы, используемые в производстве, будут оплачены 60 % в текущем месяце, 40 % – в следующем. Запас сырья и материалов создается на месяц. Продукция будет реализована в том же месяце в кредит с оплатой покупателями через два месяца. Месячная периодичность закупок материалов и вывоза готовой продукции сохранится на весь период жизни проекта. Ежемесячный расход сырья и материалов составляет 1 500 тыс. руб.; ежемесячные продажи готовой продукции – 2 600 тыс. руб. Определите необходимую сумму финансовых средств, инвестируемых в предстоящем периоде в оборотный капитал.</p> <p>6. Оцените уровень эффективности проекта, предполагающего приобретение оборудования, с двухлетним сроком реализации, используя показатели NPV и PI, если инвестиционные затраты составляют 1500 тыс. руб., дисконтная ставка – 11 %, величина чистого денежного потока за первый год – 950 тыс. руб. и за второй год – 600 тыс. руб.</p>	
Владеть	<p>– профессиональным языком предметной области знания;</p> <p>– навыками выявления специфики и возможностей использования понятийно-категориального аппарата технологического предпринимательства в различных сферах</p>	<p><b>Комплексное задание по разработке предпринимательского проекта и его презентации:</b></p> <p>Разработайте и сформируйте PPT-презентацию Вашего сквозного проекта по следующим пунктам:</p> <p>- «наименование предпринимательского проекта, авторы»;</p> <p>- «маркетинг, оценка рынка» (продаваемый продукт, цена, каналы дистрибуции, продвижение);</p> <p>- «product development, разработка продукта» (традиционные аналоги, новизна, преимущества, инвестиционные затраты, производственная себестоимость);</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- «customer development, выведение продукта на рынок» (перечень мероприятий по выводу продукта на рынок, их стоимость);</li> <li>- «инструменты привлечения финансирования» (виды источников финансирования, их преимущества и недостатки);</li> <li>- «оценка инвестиционной привлекательности проекта»;</li> <li>- «риски проекта» (основные риски и инструменты их преодоления).</li> </ul>	
<b>ОК-3 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</b>			
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- базовые лексические единицы по изученным темам на иностранном языке;</li> <li>- базовые грамматические конструкции, характерные для устной и письменной речи;</li> <li>- лингвострановедческие и социокультурные особенности стран, изучаемого языка и нормы речевого этикета.</li> </ul>	<p><b>Прочитайте текст, переведите и выпишите предложения, передающие его основную идею.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Student Life</b></p> <p>Becoming a student is often the first step to independence, particularly if you are moving away from home. You'll get to <a href="#">meet</a> new people and there are lots of chances to socialise. However, you may find yourself struggling to achieve your <a href="#">study</a> goals. Student life is different for everyone. How can I prepare for student life?</p> <p>Talk to people who have done the course or degree you're doing. They may be able to give you tips and advice about the workload, and make <a href="#">suggestions</a> for how you can prepare.</p> <p>If you're moving to a different place, try to arrive a few <a href="#">days</a> before you start your course. That way you'll have time to get familiar with the <a href="#">town/city</a> layout, and learn your way around.</p> <p>Work out how you will get around. If there is no suitable public transport in the city, can you get a bike or car? Do you need to get a <a href="#">driver's</a> licence?</p> <p>If you're moving into a flat, ask your <a href="#">parents</a> if you can take any furniture with you (eg bed, dresser, desk, chair, sofa). Decide on your accommodation early on. If you want to live on campus, you'll need to get in early.</p> <p>How do you <a href="#">set</a> realistic goals and plan timetables at <a href="#">university</a>?</p> <p>It's tempting to try to achieve too much in your first year of <a href="#">study</a>, which is common with new students. This can leave you feeling overwhelmed and unmotivated, because you may not leave enough time to do course work or take time out from <a href="#">study</a>. Remember to leave time for things such as preparing for lectures, part-time work and spending time with friends.</p> <p>Why should you go to lectures, classes, tutorials or labs?</p> <p>Classes or lectures can be less structured than at school. You may have many opportunities to do other things instead of going to class. For example, it may seem more appealing to hang out with your friends.</p> <p>However, you need to be aware that when exam time comes you may have to spend a lot of time in the library looking up what was taught during the lectures you missed. You may not even be sure what's asked of you for the exam.</p>	Иностранный язык

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																						
		<p>Try to take a sensible approach to attending lectures and classes – they are worth it.</p> <p>1) Is becoming a student the first step to independence? Why?  2) Why is it useful to talk to people who have done the course or degree you're doing?  Why should you arrive in the city before you start your course?</p>																																							
Уметь	<p>- читать и извлекать информацию из адаптированных иноязычных текстов;  - оформлять информация на иностранном языке в устной и письменной формах.</p>	<p><b>Примеры заданий для проведения зачёта (АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК)</b>  <b>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «О себе»:</b></p> <table border="0"> <tr> <td>A first-year student</td> <td>Хорошо образованный</td> </tr> <tr> <td>A Bachelor degree</td> <td>Первокурсник</td> </tr> <tr> <td>Well-educated</td> <td>Степень бакалавра</td> </tr> <tr> <td>To run the household</td> <td>Обязанности по дому</td> </tr> <tr> <td>Duties about the house</td> <td>Вести домашнее хозяйство</td> </tr> </table> <p><b>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Мои планы на будущее»</b></p> <table border="0"> <tr> <td>An area of specialization</td> <td>Дальнейшее развитие</td> </tr> <tr> <td>Further development</td> <td>Способности и навыки</td> </tr> <tr> <td>Abilities and skills</td> <td>Аспирантура</td> </tr> <tr> <td>A high degree of proficiency</td> <td>Область специализации</td> </tr> <tr> <td>Postgraduate studies</td> <td>Высокий уровень профессионализма</td> </tr> </table> <p><b>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Значение иностранного языка в карьере будущего специалиста»</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Accepted language</td> <td>Хорошо владеть английским</td> </tr> <tr> <td>Have a strong hold of English</td> <td>Написание</td> </tr> <tr> <td>Spelling</td> <td>Непонимание</td> </tr> <tr> <td>Miscommunication</td> <td>Уверенно разговаривать на иностранном языке</td> </tr> <tr> <td>To be a confident speaker</td> <td>Принятый язык</td> </tr> </table> <p><b>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Студенческая жизнь»</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Independence</td> <td>Выбираться куда-либо с друзьями</td> </tr> <tr> <td>To do a course</td> <td>Расписание</td> </tr> <tr> <td>Timetable</td> <td>Независимость</td> </tr> <tr> <td>To take time out from study</td> <td>Сделать перерыв в учебе</td> </tr> </table>	A first-year student	Хорошо образованный	A Bachelor degree	Первокурсник	Well-educated	Степень бакалавра	To run the household	Обязанности по дому	Duties about the house	Вести домашнее хозяйство	An area of specialization	Дальнейшее развитие	Further development	Способности и навыки	Abilities and skills	Аспирантура	A high degree of proficiency	Область специализации	Postgraduate studies	Высокий уровень профессионализма	Accepted language	Хорошо владеть английским	Have a strong hold of English	Написание	Spelling	Непонимание	Miscommunication	Уверенно разговаривать на иностранном языке	To be a confident speaker	Принятый язык	Independence	Выбираться куда-либо с друзьями	To do a course	Расписание	Timetable	Независимость	To take time out from study	Сделать перерыв в учебе	
A first-year student	Хорошо образованный																																								
A Bachelor degree	Первокурсник																																								
Well-educated	Степень бакалавра																																								
To run the household	Обязанности по дому																																								
Duties about the house	Вести домашнее хозяйство																																								
An area of specialization	Дальнейшее развитие																																								
Further development	Способности и навыки																																								
Abilities and skills	Аспирантура																																								
A high degree of proficiency	Область специализации																																								
Postgraduate studies	Высокий уровень профессионализма																																								
Accepted language	Хорошо владеть английским																																								
Have a strong hold of English	Написание																																								
Spelling	Непонимание																																								
Miscommunication	Уверенно разговаривать на иностранном языке																																								
To be a confident speaker	Принятый язык																																								
Independence	Выбираться куда-либо с друзьями																																								
To do a course	Расписание																																								
Timetable	Независимость																																								
To take time out from study	Сделать перерыв в учебе																																								

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																														
		<p>To hang out with your friends Изучать курс</p> <p><b>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Географическое положение и политическая система страны изучаемого языка»</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Constitutional monarchy</td> <td>Корона</td> </tr> <tr> <td>County</td> <td>ВВП</td> </tr> <tr> <td>Island</td> <td>Конституционна монархия</td> </tr> <tr> <td>Gross national product</td> <td>Остров</td> </tr> <tr> <td>Crown</td> <td>Графство</td> </tr> </table> <p><b>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Культура и традиции страны изучаемого языка»</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Originate</td> <td>Происходить</td> </tr> <tr> <td>Annual celebration</td> <td>Ежегодное празднование</td> </tr> <tr> <td>Religious significance</td> <td>Религиозное значение</td> </tr> <tr> <td>Official days off</td> <td>Фейерверк</td> </tr> <tr> <td>Fireworks</td> <td>Официальные выходные</td> </tr> </table> <p><b>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Крупные города страны изучаемого языка»</b></p> <table border="0"> <tr> <td>To be situated</td> <td>Столица</td> </tr> <tr> <td>Capital</td> <td>Быть расположенным</td> </tr> <tr> <td>Date back to</td> <td>Знаменит ч-л</td> </tr> <tr> <td>Famous for</td> <td>Датироваться</td> </tr> <tr> <td>Bathing resort</td> <td>Морской курорт</td> </tr> </table> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Порядок слов в простом предложении»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) We get usually up at 7 o'clock.</li> <li>2) When you do your home assignment?</li> <li>3) Where you were yesterday?</li> </ol> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Числительное»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) My birthday is on the twenty-one of September.</li> <li>2) I am thirty (13) years old.</li> <li>3) It is 5<sup>th</sup> of December.</li> </ol>	Constitutional monarchy	Корона	County	ВВП	Island	Конституционна монархия	Gross national product	Остров	Crown	Графство	Originate	Происходить	Annual celebration	Ежегодное празднование	Religious significance	Религиозное значение	Official days off	Фейерверк	Fireworks	Официальные выходные	To be situated	Столица	Capital	Быть расположенным	Date back to	Знаменит ч-л	Famous for	Датироваться	Bathing resort	Морской курорт	
Constitutional monarchy	Корона																																
County	ВВП																																
Island	Конституционна монархия																																
Gross national product	Остров																																
Crown	Графство																																
Originate	Происходить																																
Annual celebration	Ежегодное празднование																																
Religious significance	Религиозное значение																																
Official days off	Фейерверк																																
Fireworks	Официальные выходные																																
To be situated	Столица																																
Capital	Быть расположенным																																
Date back to	Знаменит ч-л																																
Famous for	Датироваться																																
Bathing resort	Морской курорт																																

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Местоимение»</b></p> <p>1) Peter is ill. Can you visit her?  2) The text is difficult. Do you understand all?  3) I haven't called somebody.</p> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Существительное»</b></p> <p>1) What are the news?  2) Three man came into the room and sat in the armchairs.  3) In evening we usually watch TV.</p> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Прилагательное и наречие»</b></p> <p>1) Everest ist the most tallest mountain in the world.  2) The results of the experiment turned out to be much best.  3) I think this song is worst than the previous one.</p> <p><b>Выберите правильный ответ на вопросы лингвострановедческого характера «Высшее образование в стране изучаемого языка»</b></p> <p>1. What's the main difference between a college and a university in the USA?  a) Colleges are smaller  b) Colleges offer only undergraduate degrees  c) Colleges are smaller and they offer only undergraduate degrees</p> <p>2. What's the difference between a state (public university) and a private university?  a) State universities are funded by the government  b) State universities are usually larger and admit a wider range of students  c) State universities are funded by the government and admit a wider range of students</p> <p>3. Who funds private institutions of higher education in the USA?  a) US government  b) They are funded from tuition fees, research grants and gifts.</p> <p><b>Выберите правильный ответ на вопросы по страноведению «Геополитические особенности страны изучаемого языка»</b></p> <p>1) How many countries does the United Kingdom consist of?  a) 2  b) 3</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>c) 4</p> <p>2) What is the state system of the United Kingdom?</p> <p>a) a constitutional monarchy</p> <p>b) a parliamentary republic</p> <p>3) What is the symbol of the United Kingdom?</p> <p>a) a rose</p> <p>b) a bald eagle</p> <p>c) Britannia</p> <p style="text-align: center;"><b>Выберите правильный ответ на вопросы лингвострановедческого характера «Культура и традиции страны изучаемого языка»</b></p> <p>What is the Scottish national costume for men?</p> <p>a) the kilt</p> <p>b) the tuxedo</p> <p>c) the bearskin</p> <p>What is the most famous sport event in Scotland?</p> <p>a) the Highland games</p> <p>b) the Commonwealth Games</p> <p>c) the Wimbledon Championship</p> <p>What country is called a land of castles and princes?</p> <p>a) England</p> <p>b) Northern Ireland</p> <p>c) Wales</p> <p style="text-align: center;"><b>Выберите правильный ответ на вопросы лингвострановедческого характера «Крупные города страны изучаемого языка»</b></p> <p>What are the best English resorts?</p> <p>a) Bristol and Southampton</p> <p>b) Brighton and Bath</p> <p>c) Leeds and Bradford</p> <p>What is the capital of Scotland?</p> <p>a) Manchester</p> <p>b) Edinburg</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>c) Liverpool  <b>What is the most important airport in England?</b>  a) Gatwick  b) Heathrow  c) Stansted</p> <p><b>Прочитайте текст и определите, является высказывание истинным или ложным.</b>  <b>My Plans for the Future</b>  I am a first-year student now and I have chosen metallurgy as an area of specialization. I am sure it is a very demanding job. That is why I am looking now for opportunities for further <a href="#">development</a> of my abilities and knowledge in the chosen field.  For me, choosing a career is not only a matter of future prestige and wealth. In my opinion, a job should be interesting and socially important. To my mind, people should find satisfaction in their job. Money is naturally very important too.  I am rather ambitious. I like to win competitions and be the best. I'd like to <a href="#">become</a> a good specialist. I am sure the most important qualities of a good specialist are to be hard-working, to speak foreign languages, to be scientifically-minded, to be energetic, to <a href="#">study</a> for extra qualifications in free time, to be sociable.  I think I am good at mathematics and physics. It were my <a href="#">favourite</a> subjects at school and I am sure it is one of the most important subjects at the <a href="#">University</a>.  I would like to be a monitor (the leader of the student Government at the Department). To my mind it is a good opportunity to develop my organizational and interpersonal skills and get a solid background.  I am willing to be actively engaged in <a href="#">research</a> and scientific discussions covering the problems of steel making technology improvement. I would like to take part in the student scientific conferences. My dream is to be a post<a href="#">graduate</a> student. My goal is to achieve a high degree of proficiency. I hope I'll get my Bachelor's degree in five years, and then I am planning to complete my master's degree. And I'd like to begin my PhD program.  Post<a href="#">graduate study</a> at the university offers us the opportunity to <a href="#">study</a> the subject of our first degree at an <a href="#">advanced</a> level, or develop new skills and knowledge. The <a href="#">University</a> offers us the opportunity to enhance our career prospects by developing knowledge and skills relevant to our chosen career</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) The carrier choice is not socially important, but depends on your abilities.</li> <li>2) The most important qualities of a good specialist are to be industrious, to speak several foreign languages, etc.</li> <li>3) To develop the organizational and interpersonal skills and get a solid background one can</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>become a monitor.</p> <p><b>Прочитайте текст и определите, является высказывание истинным или ложным.</b>  <b>Colleges, universities, and institutes: the distinctions</b>  Degree-granting institutions in the United States can be called colleges, institutes or universities. As a general rule, colleges tend to be smaller and usually offer only undergraduate degrees, while a university also offers graduate degrees. The words “school”, “college”, and “university” are often used interchangeably. An institute usually specializes in degree programs in a group of closely related subject areas, so you will also come across degree programs offered at institutes of technology, institutes of fashion, institutes of art and design, and so on. Within each college or university you will find schools, such as the school of arts and sciences or the school of business. Each school is responsible for the degree programs offered by the college or university in that area of study.</p> <p>Technical and vocational colleges. These institutions specialize in preparing students for entry into, or promotion within, the world of work. They offer certificate and other short-term programs that train students in the theory behind a specific vocation or technology, as well as how to work with the technology. Programs usually last two years or less. There are several thousand technical and vocational colleges across the United States, and they may be private or public institutions. State universities are founded and subsidized by U.S. state governments (for example, California, Michigan or Texas) to provide low-cost education to residents of that state. They may also be called public universities to distinguish them from private institutions. Some include the words “state university” in their title or include a regional element such as “eastern” or “northern”. State universities tend to be very large, with enrollments of 20, 000 or more students, and generally admit a wider range of students than private universities. State university tuition costs are generally lower than those of private universities. Also, in-state residents (those who live and pay taxes in that particular state) pay much lower tuition than out-of-state residents. International students, as well as those from other states, are considered out-of-state residents and therefore do not benefit from reduced tuition at state institutions. In addition, international students may have to fulfill higher admission requirements than in-state residents.</p> <p>Private universities are funded by a combination of endowments, tuition fees, research grants, and gifts from their alumni. Tuition fees tend to be higher at private universities than at state universities, but there is no distinction made between state and non-state residents. Colleges with a religious affiliation and single-sex colleges are private. In general, private universities have enrollments of fewer than 20,000 students, and private colleges may have 2,000 or fewer students on their campuses.</p> <p>1) State <a href="#">university</a> tuition costs are generally lower than those of private universities.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>2) <a href="#">Within</a> each <a href="#">college</a> or <a href="#">university</a> you will find schools.</p> <p>3) Technical and vocational <a href="#">colleges</a> offer certificate and other short-term programs that train students in the theory behind a specific vocation or <a href="#">technology</a>, as well as in how to work with the <a href="#">technology</a>.</p> <p><b>Дополните диалог, используя предложенные ниже реплики</b>  <b>Jane:</b> Hello, Maria! You look great today!  <b>Maria:</b> _____ It's very warm today, isn't it? So I have decided to put on my new dress.  <b>Jane:</b> Yes, the weather is lovely, as well as your new dress. But have you heard about the rain this afternoon?  <b>Maria:</b> _____ But that is okay. I have an umbrella.  <b>Jane:</b> Oh, you are lucky, but I have no umbrella. I need to go back home to take it.  <b>Maria:</b> Yes, be quick. Look, the sky is already full of clouds.  <b>Jane:</b> I run. Bye, _____  <b>Maria:</b> Bye!</p> <hr/> <p>Yes, I've heard about that. Hi,! Thank you! see you later.</p> <p><b>Дополните диалог, используя предложенные ниже реплики</b>  A: _____  B: Yes, I'll have the fillet steak.  A: _____  B: Rare, please. And I'd like a glass of red wine, and some mineral water.  A: Still or sparkling?  B: Sparkling.  A: _____</p> <hr/> <p>Are you ready to order? How would you like your steak? Fine.</p> <p><b>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения: «О себе»</b>  to be a first-year student, to consist of, to live, my hobby is, I prefer, my favourite subjects, to spend time, at the university I, when I have free time, usually I</p> <p><b>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения: «Мои планы на будущее»</b>  My future specialty, department, carrier plans, to make a carrier, to do courses, to pick up a foreign language, a very demanding job, opportunities for further <a href="#">development</a> of my abilities and</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																		
		<p>knowledge, to take part in the student scientific conferences</p> <p><b>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения: «Значение иностранного языка в карьере будущего специалиста»</b> to improve your career prospects, many benefits, give a competitive edge over other <a href="#">applicants</a>, have the option to work abroad, miscommunication, feel more at ease when speaking with fellow employees, management, or clients.</p> <p><b>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения: «Студенческая жизнь»</b> the first step to independence, to achieve your <a href="#">study</a> goals, to plan a timetable, to do a course work, to take time out from <a href="#">study</a>, tutorials and labs, to hang out with friends, to attend lectures and classes</p> <p><b>Примеры заданий для проведения зачёта (НЕМЕЦКИЙ ЯЗЫК)</b> <b>Соотнесите немецкие слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «О себе»:</b></p> <table border="0"> <tr> <td>1) verheiratet sein</td> <td>a) быть по профессии</td> </tr> <tr> <td>2) der Neffe</td> <td>b) брак</td> </tr> <tr> <td>3) von Beruf sein</td> <td>c) быть женатым</td> </tr> <tr> <td>4) die Ehe</td> <td>d) быть похожим на кого-л.</td> </tr> <tr> <td>5) j-m ähnlich sein</td> <td>e) племянник</td> </tr> </table> <p><b>Соотнесите немецкие слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Мои планы на будущее»:</b></p> <table border="0"> <tr> <td>1) der Arbeitgeber</td> <td>a) будущее</td> </tr> <tr> <td>2) die Arbeitsstelle</td> <td>b) работать</td> </tr> <tr> <td>3) berufstätig sein</td> <td>c) работодатель</td> </tr> <tr> <td>4) arbeiten</td> <td>d) рабочее место</td> </tr> </table>	1) verheiratet sein	a) быть по профессии	2) der Neffe	b) брак	3) von Beruf sein	c) быть женатым	4) die Ehe	d) быть похожим на кого-л.	5) j-m ähnlich sein	e) племянник	1) der Arbeitgeber	a) будущее	2) die Arbeitsstelle	b) работать	3) berufstätig sein	c) работодатель	4) arbeiten	d) рабочее место	
1) verheiratet sein	a) быть по профессии																				
2) der Neffe	b) брак																				
3) von Beruf sein	c) быть женатым																				
4) die Ehe	d) быть похожим на кого-л.																				
5) j-m ähnlich sein	e) племянник																				
1) der Arbeitgeber	a) будущее																				
2) die Arbeitsstelle	b) работать																				
3) berufstätig sein	c) работодатель																				
4) arbeiten	d) рабочее место																				

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>5) die Zukunft</p> <p><i>Соотнесите немецкие слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Значение иностранного языка в карьере будущего специалиста»:</i></p> <p>1) die Sprache</p> <p>2) eine Fremdsprache erlernen</p> <p>3) die Sprachkenntnisse</p> <p>4) die Sprachwahl</p> <p>5) deutschsprachig</p> <p><i>Соотнесите немецкие слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Студенческая жизнь»:</i></p> <p>1) In Erfüllung gehen</p> <p>2) im Studienjahr sein</p> <p>3) eine Vorlesung, einen Vortrag halten</p> <p>4) j-m zur Verfügung stehen</p> <p>5) Prüfungen ablegen</p> <p><i>Соотнесите немецкие слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Географическое положение и политическая система страны изучаемого языка»</i></p> <p>1) besiedeln</p> <p>2) das Vorkommen</p> <p>3) der Eisenabbau</p> <p>4) der Mitbürger</p> <p>5) die Bevölkerungsdichte</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																				
		<p><b>Соотнесите немецкие слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Культура и традиции страны изучаемого языка»</b></p> <table border="0"> <tr> <td>1) entzünden</td> <td>a) ценить</td> </tr> <tr> <td>2) veranstalten</td> <td>b) украшать ч-л</td> </tr> <tr> <td>3) schätzen</td> <td>c) освятить</td> </tr> <tr> <td>4) verzieren (mit D)</td> <td>d) зажигать</td> </tr> <tr> <td>5) weihen</td> <td>e) организовывать</td> </tr> </table> <p><b>Соотнесите немецкие слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Крупные города страны изучаемого языка»</b></p> <table border="0"> <tr> <td>1) die Druckindustrie</td> <td>a) порт, гавань</td> </tr> <tr> <td>2) die Gemäldesammlung</td> <td>b) стена</td> </tr> <tr> <td>3) der Hafen</td> <td>c) символ</td> </tr> <tr> <td>4) die Mauer</td> <td>d) печатная промышленность</td> </tr> <tr> <td>5) das Wahrzeichen</td> <td>e) собрание картин</td> </tr> </table> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Порядок слов в простом предложении»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Hat Monika drei Kinder.</li> <li>In Berlin wir haben viele Verwandte.</li> <li>Wo meine Großeltern wohnen?</li> </ol> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Числительное»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Ich fahre am eins Januar nach Deutschland.</li> <li>Ich wohne im vier Stock.</li> <li>Heute ist der einundzwanzigsten.</li> </ol> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Местоимение»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Uwe ist krank. Könntest du ihr besuchen?</li> <li>Der Text war schwierig. Habt Sie alles verstanden?</li> <li>Alle haben deine Meinung schon geäußert.</li> </ol> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Существительное»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Die Student geht ins Dekanat.</li> <li>Hier gibt es einen Fenster.</li> <li>Im Sommer fahre ich nach dem Deutschland.</li> </ol>	1) entzünden	a) ценить	2) veranstalten	b) украшать ч-л	3) schätzen	c) освятить	4) verzieren (mit D)	d) зажигать	5) weihen	e) организовывать	1) die Druckindustrie	a) порт, гавань	2) die Gemäldesammlung	b) стена	3) der Hafen	c) символ	4) die Mauer	d) печатная промышленность	5) das Wahrzeichen	e) собрание картин	
1) entzünden	a) ценить																						
2) veranstalten	b) украшать ч-л																						
3) schätzen	c) освятить																						
4) verzieren (mit D)	d) зажигать																						
5) weihen	e) организовывать																						
1) die Druckindustrie	a) порт, гавань																						
2) die Gemäldesammlung	b) стена																						
3) der Hafen	c) символ																						
4) die Mauer	d) печатная промышленность																						
5) das Wahrzeichen	e) собрание картин																						

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Прилагательное и наречие»</b></p> <p>1) Deine Haare sind langer als meine Haare.  2) München finde ich am schöner.  3) Zur Arbeit komme ich gerner mit dem Fahrrad</p> <p><b>Выберите правильный ответ на вопросы по страноведению «Высшее образование в стране изучаемого языка»</b></p> <p>1) Wer prüft die Unterlagen des Bewerbers um einen Studienplatz?  a) Der Bundespräsident  b) Die Zentralstelle für die Vergabe von Studienplätzen  c) Bildungsministerium</p> <p>2) Wer bekommt Stipendien an den Universitäten Deutschlands?  a) alle Studenten  b) ausländische Studenten  c) besonders begabte Studenten  d) niemand</p> <p>3) Wie lange dauert in der Regel das Studium mit Diplomabschluss?  a) neun bis zehn Semester  b) zehn bis elf Semester  c) elf bis zwölf Semester  d) zwölf bis dreizehn Semester</p> <p><b>Выберите правильный ответ на вопросы по страноведению «Геополитические особенности страны изучаемого языка»</b></p> <p>1) Deutschland wird in ... untergliedert.  a) Bundesländer  b) Gebiete, Gemeinden  c) Bundesländer, Distrikte  d) Distrikte, Kantone, Gemeinden</p> <p>2) Wie heißt die Hauptstadt von Deutschland?  a) Berlin  b) Hamburg  c) München  d) Dresden</p> <p>3) Im Wappen Deutschlands ist ein ... dargestellt.  a) Bär  b) Limburger Löwe  c) Drache  d) Adler</p> <p><b>Выберите правильный ответ на вопросы по страноведению «Система высшего</b></p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p align="center"><b>образования в странах изучаемого языка»</b></p> <p>1) Die erste Universität Deutschlands wurde in ... gegründet. a) Weimar      b) Heidelberg      c) Köln      d) Hannover</p> <p>2) Hochschulbildung in Deutschland ist heutzutage in den ... eingebunden. a) Bologna-Prozess      c) Berliner Prozess b) Nürnberger Prozess      d) Europäischen Prozess</p> <p>3) In der Bundesrepublik Deutschland ist das Hochschulsystem ... . a) die Sache des Präsidenten      c) die Sache des Bundeskanzlers b) die Ländersache      d) die Sache der Bildungsministerium</p> <p align="center"><b>Выберите правильный ответ на вопросы по страноведению «Географическое положение и политическая система страны изучаемого языка»</b></p> <p>1) Deutschland besteht aus ... Bundesländern. a) 14      b) 16      c) 12      d) 10</p> <p>2) Im Norden wird Deutschland durch ... begrenzt. a) die Ostsee      b) den Bodensee c) Frankreich      d) Polen</p> <p>3) Der gesetzgebende Organ Deutschlands heißt ... . a) Bundestag      b) Regierung c) Der Kurfürst      d) Landtag</p> <p align="center"><b>Выберите правильный ответ на вопросы по страноведению «Культура и традиции страны изучаемого языка»</b></p> <p>1) Die Deutschen feiern Weihnachten am .... a) 21. Dezember      b) 24. Dezember      c) 31. Dezember      d) 7. Januar</p> <p>2) Das Bild „Selbstbildnis im Pelzrock“ von ... befindet sich in der Alten Pinakothek in München. a) Brecht      b) Cranach      c) Hundertwasser      d) Dürer</p> <p>3) Für die Germanen war ... ein heiliger Baum. a) die Kirsche      b) die Espe      c) die Linde      d) die Birne</p>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Winterferien will Nadja zusammen mit ihrem Freund Anton von der Fakultät für Journalistik verbringen. Sie haben den Winter gern und treiben Wintersport. Abends werden sie ins Kino oder in die Disko gehen. Nadja freut sich schon darauf.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Nadja Petrowa studiert an der Fakultät für Medizin.</li> <li>2) Sie findet es auch richtig, Vorlesungen zu versäumen.</li> <li>3) Im Dezember haben die Studenten einige Vorprüfungen.</li> </ol> <p><b>Прочитайте текст и определите, является высказывание истинным или ложным.</b></p> <p><b>Ostern</b></p> <p>Ostern fällt immer auf den Sonntag nach dem ersten Frühjahrsvollmond, im Gregorianischen Kalender also frühestens auf den 22. März und spätestens auf den 25. April. Es gibt viele Osterbräuche. Die Deutschen Häuser werden geschmückt, die Eier werden gefärbt und verziert und eine Ostereiersuche wird veranstaltet. In deutschsprachigen Ländern suchen die Kinder bunt bemalte versteckte Eier und Süßigkeiten, die von einem „Osterhasen“ versteckt wurden. Es wird auch Bäume im Garten und Brunnen mit bunt bemalten Ostereiern geschmückt. Als Ostergebäck gibt es einen Kuchen in Hasen- oder Lammform.</p> <p>Das Ei wurde besonders geschätzt. Die Eier waren für die Menschen immer ein Symbol für den neuen Anfang, für Leben und Fruchtbarkeit und für Glück! Das Frühlingsfest ist gefeiert worden und die Eier sind geschenkt worden. Vor dem Schenken waren die Eier bemalt worden. So entstanden deutsche Ostereier.</p> <p>Der Osterhase gilt als Symbol der Fruchtbarkeit, was zum Fest des Lebens passt. Der Hase wurde, wie das Ei, ein Symbol für Fruchtbarkeit. So wurde der Hase vor rund vierhundert Jahren zum Eierbringer.</p> <p>Das Osterlamm wurde als Symbol des Lebens verstanden. Mit seinem weißen Fell ist es auch ein Symbol für Reinheit und friedliche Lebensweise. Das Osterfeuer steht als Symbol für die Sonne. Ohne sie wäre kein Leben auf unserer Welt möglich. Die Entzündung des heiligen Osterfeuers ist ein zentrales Ereignis für die Christen. Das Licht gilt als Zeichen des Lebens.</p> <p>Im christlichen Glauben ist die Osterkerze im 4. Jahrhundert nach Christus entstanden. Die Osterkerze symbolisiert den über Tod und Sterben siegenden auferstandenen Jesus Christus. Das Wasser gilt als Ursymbol des Lebens und der Fruchtbarkeit. In den Jahrhunderten nach Christus wurde es als Symbol für das Leben gebracht. So wurde schon seit dem 2. Jahrhundert das Taufwasser nur zweimal im Jahr geweiht.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) In deutschsprachigen Ländern suchen die Kinder bunt bemalte versteckte Eier und Süßigkeiten, die von einem „Osterfuchs“ versteckt wurden.</li> <li>2) Vor dem Schenken waren die Eier bemalt worden.</li> <li>3) Das Osterfeuer steht als Symbol für die Sonne.</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p><b>Дополните диалог, используя предложенные ниже реплики</b>  <i>Monika:</i> Hallo, Karin!  <i>Karin:</i> _____, Monika! Wie geht,s?  <i>Monika:</i> Danke, gut! Was machst du heute Abend?  <i>Karin:</i> Heute habe ich viel zu tun. Tante Sabine kommt zu uns. Eigentlich muss ich mich schon beeilen. Wiedersehen!  <i>Monika:</i> _____!</p> <hr/> <p><i>Herzlich Willkommen! Grüß dich! Auf Wiederhören! Leben Sie wohl! Tschüss!</i></p> <p><b>Дополните диалог, используя предложенные ниже реплики</b>  - .....  • Ja, bitte!  - .....  • Gehen Sie geradeaus und an der nächsten Kreuzung rechts. Dann die nächste Straße links.  - .....  • An der nächsten Kreuzung rechts. Die Bank ist das große moderne Haus auf der rechten Seite.  • Ist es weit?  - .....  • Danke. Auf Wiedersehen!</p> <hr/> <p><i>Können Sie das bitte wiederholen?</i>  Wo geht es zur Deutschen Bank?  Etwa fünf Minuten zu Fuß.  Guten Tag! Entschuldigung! Könnten Sie mir helfen?</p> <p><b>Составьте план ответа по теме:</b> «Значение иностранного языка в карьере будущего специалиста»</p> <p><b>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения: «О себе»</b>  heißen, achten (A.), ähnlich sein (D.), eine große / kleine Familie haben, väterlicherseits, verheiratet sein, verlobt sein, sich gut vertragen, beim Haushalt helfen</p> <p><b>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения: «Мои планы на будущее»</b>  der Beruf, die Berufserfahrung, die Berufswahl, berufstätig, der Arbeitgeber, der Arbeitnehmer  sich bewerben um + Akk., sich entscheiden für + Akk., sich vorstellen, die Zukunft, die</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Arbeitsstelle, sich beschäftigen mit + Dat.</p> <p><i>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения: «Значение иностранного языка в карьере будущего специалиста»</i>  <b>die Sprache, die Fremdsprache, deutschsprachig, der sprachliche Hintergrund, die Mehrsprachigkeit, die Muttersprache, die Sprachkenntnisse, die Sprachwahl, die Umfrage, fördern, bereichern, nützlich sein, sprachliche Fertigkeiten und Fähigkeiten entwickeln</b>  <i>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения: «Студенческая жизнь»</i></p> <p>an der Universität studieren, im Studienjahr sein, das Seminar, die Doppelstunde, das Auditorium verlassen, die Klausur schreiben, das Studienbereich, vorlesungsfrei, den Studienplan selbständig zusammenstellen, der Kommilitone, der Kommilitone, sich erholen</p> <p><b>Прочитайте текст, переведите и выпишите предложения, передающие его основную идею.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Der Arbeitstag eines Studenten in Deutschland</b></p> <p>Der Unterricht beginnt meistens um 8.15, aber fast überall macht man gegen 12 Uhr Mittagspause. Die Studenten essen gewöhnlich in der Mensa zu Mittag. Nach der Mittagspause gibt es weitere Lehrveranstaltungen und erst gegen 16 Uhr haben wir Feierabend. Am Nachmittag haben wir auch Zeit für Selbststudium. Man kann in die Bibliothek gehen und dort Bücher ausleihen, oder im Lesesaal an der wissenschaftlichen Literatur arbeiten, den Stoff für ein Referat oder Vortrag sammeln. Einige Studenten gehen ins Sprachlabor oder in den Sportsaal.</p> <p><i>Ich habe versprochen, den ganzen Arbeitstag zu beschreiben. Na, fahren wir weiter. Etwa 16.30 machen wir Feierabend. Das hat aber mit einer Feier (oder Fest) nichts zu tun. Es bedeutet "Arbeitsschluss". Also, nach Feierabend erholen wir uns. Ich besuche oft meinen Freund. Er wohnt im Internat (man kann auch sagen - Wohnheim). Das Internat ist ein neunstöckiges Hochhaus. In jeder Etage befinden sich mehrere Wohneinheiten. In jeder Wohneinheit sind zwei Einbett- und zwei Zweibettzimmer, eine Toilette, eine Waschecke und eine Dusche. In jeder Etage gibt es auch eine Küche mit den elektrischen Herden und Kühlschränken. Mein Freund wohnt mit einem Studienfreund in einem Zweibettzimmer. Es ist einfach aber praktisch eingerichtet. Zu jedem solchen Zimmer gehören zwei Betten, 2 Schreibtische, Stühle, Bücherregale. Sie haben an die Wände ein paar bunte Bilder und Poster gehängt. Das macht das Zimmer wohnlicher und gemütlicher.</i></p> <p><i>Den Studenten steht ein Lesesaal zur Verfügung. Er liegt im Erdgeschoss. Dort befindet sich auch ein großer Klubraum mit einem Studentencafe und einem großen Saal. In diesem Saal kann man sich interessante Vorträge anhören, an den Diskussionen oder Lesungen teilnehmen. Samstags sammeln sich hier Disko-Fans. Es gibt hier noch einen Tischtennisraum und zwei Fernsehräume.</i></p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p><i>Man plant auch die Errichtung eines Fitnesscenters, das heißt eines Raumes mit verschiedenen Sportgeräten und einer Sauna. Wir verbringen hier gern freie Zeit. Und wie arbeitest und erholst du dich, Anton? Wie ist deine Hochschule? Habt ihr auch Studentenwohnheime? Schreibe darüber ausführlich. Es ist für mich alles sehr interessant.</i></p> <p><i>Grüße dich, Dein Rudi</i></p> <p>1) Wann haben die Studenten Feierabend? 2) Womit beschäftigen sich die Studenten gewöhnlich nach dem Studium? 3) Was gibt es in jeder Wohneinheit?</p> <p><b>Выберите реплику, наиболее подходящую к ситуации общения «Студенческая жизнь»</b></p> <p>1) Student: Darf ich heute den Unterricht versäumen? Lektor: _____.</p> <p>a) Es kann nicht sein. b) Vielleicht können Sie. c) Warum denn? d) Sie sollen es argumentieren.</p> <p>2) Student 1: Ich bin in erster Prüfung durchgefallen. Student 2: _____.</p> <p>a) Vielen Dank! b) Das ist deine Ursache. c) Nichts Schlimmes. d) Ich denke, du musst dich besser zur nächsten Prüfung vorbereiten.</p> <p>3) Lehrer: In diesem Text gibt es einige neuen Wörter. Student: _____.</p> <p>a) Wann endet der Unterricht? b) Hilfe! c) Was, was? d) Können Sie uns sie erklären?</p>	
Знать	<p>– структуру и содержание межкультурного взаимодействия;</p> <p>– суть ценностно-смысловых отношений в межличностной коммуникации;</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b></p> <p>1. Структура и состав культурологического знания.</p> <p>2. Структура современной культурологии: теория культуры, история культуры, философия культуры, социология культуры.</p> <p>3. Культурантропология.</p>	Культурология и межкультурное взаимодействие

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>– материальную и духовную роль культуры в развитии современного общества;</p> <p>– движущие силы и закономерности культурного процесса, многовариантность культурного процесса.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Теоретическая и прикладная культурология.</li> <li>5. Методы культурологического исследования.</li> <li>6. Понятие культуры и её функции.</li> <li>7. Культурогенез.</li> <li>8. Культура, природа и цивилизация.</li> <li>9. Культура как мир смыслов и знаков. Язык и коды культуры.</li> <li>10. Формы культуры: мифология, религия, искусство, наука.</li> <li>11. Культурная картина мира.</li> <li>12. Морфология культуры: материальная и духовная культуры.</li> <li>13. Субкультура и контркультура.</li> <li>14. Массовая и элитарная культура.</li> <li>15. Функции, ценности и нормы культуры.</li> <li>16. Типология культуры: дихотомия «Восток – Запад».</li> <li>17. Общественно-историческая школа (Н.Я. Данилевский, О. Шпенглер, А. Тойнби и др.).</li> <li>18. Натуралистическая школа (Ф. Ницше, З. Фрейд, К.Г. Юнг, Б.К. Малиновский и др.).</li> <li>19. Социологическая школа (Т. Элиот, П. Сорокин, А. Вебер, Т. Парсонс и др.).</li> <li>20. Структурно-символическая школа (Ф. Соссюр, Э. Кассирер, К. Леви-Стросс и др.).</li> <li>21. Антропологическая школа (Э. Тэйлор, А. Ланг, Дж. Фрейзер, А.Н. Веселовский и др.).</li> <li>22. Концепция «игровых культур» (Й. Хейзинга, Х. Ортега-и-Гассет, Е. Финки др.).</li> <li>23. Межкультурные коммуникации.</li> <li>24. Культура, личность и общество: аккультурация и ассимиляция.</li> <li>25. Социальные институты культуры.</li> <li>26. Инкультурация и социализация.</li> <li>27. Модели культурной универсализации.</li> <li>28. Место и роль России в диалоге культур и мировой культуре.</li> <li>29. Национальное своеобразие русской культуры: мессианское сознание.</li> <li>30. Становление и развитие культуры на Руси в IX – XVIII веках: из культурной изоляции к интеграции с европейской культурой.</li> <li>31. Роль личности в русской культуре XIX века.</li> <li>32. Диалог культур в русском искусстве «Серебряного века».</li> <li>33. Культурная модернизация.</li> <li>34. Глобальные проблемы современности.</li> <li>35. Культура в современном мире.</li> </ol> <p><b>Тест:</b></p> <p><b>1. Культурология как система знаний о культуре изучает:</b></p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>А) образ жизни людей;  Б) культурный уровень людей;  В) шедевры мировой культуры;  Г) символ значения артефактов.</p> <p><b>2. При семиотическом подходе к изучению культуры особое внимание обращается на:</b>  А) движущие силы культуры;  Б) нормы и санкции;  В) символы и знаки культуры;  Г) функции культуры в обществе.</p> <p><b>3. Предметом изучения культурологии являются:</b>  А) теории развития общества, культурные эпохи;  Б) взаимосвязи между различными историческими периодами;  В) модели культуры, ценности, нормы, человеческое поведение;  Г) мировая художественная культура, манеры поведения человека в обществе.</p> <p><b>4. Использование исторического метода исследования культуры предполагает особое внимание к изучению:</b>  А) роли выдающихся личностей в истории культуры;  Б) генезиса, развития и угасания культурных явлений во времени;  В) возможности реставрации памятников культуры;  Г) античной культуры.</p> <p><b>5. Метод исследования, принятый функциональной школой, – это:</b>  А) анализ продуктов жизнедеятельности;  Б) ведение наблюдения за образом жизни сообщества;  В) ведение эксперимента над исследуемыми группами;  Г) размышление над объектами мира природы и мира человека.</p> <p><b>6. К предметному полю культурологии не относится...</b>  А) культуроведение;  Б) психология культуры;  В) социология;  Г) богословие культуры.</p> <p><b>7. Получение ценностных суждений является главной целью _____ метода исследования культуры.</b>  А) структурно-функционального;  Б) исторического;  В) философского;  Г) компаративного.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p><b>8. В зависимости от целей культурологического познания в предметной области культурологии выделяют теоретический, фундаментальный и _____ уровни.</b>  А) компаративный;  Б) эмпирический;  В) диахронический;  Г) прикладной.</p> <p><b>9. Культуру общества и его субъектов изучает:</b>  А) социология;  Б) культурная антропология;  В) культурология;  Г) философия культуры.</p> <p><b>10. В соответствии с задачами культурологической науки все её знания подразделяются на два вида – фундаментальные и _____ знания.</b>  А) прикладные;  Б) юридические;  В) технические;  Г) педагогические.</p> <p><b>11. Культурологическое знание востребовано:</b>  А) экологией;  Б) теорией систем;  В) географией;  Г) политологией.</p> <p><b>12. Изучение прав и обычаев народов необходимо для:</b>  А) обеспечения межкультурной коммуникации;  Б) освоения новых территорий;  В) просвещения отсталых народов;  Г) повышения собственного культурного уровня.</p> <p><b>13. Культурология опирается на достижения _____ наук.</b>  А) исторических;  Б) математических;  В) биологических;  Г) политических.</p> <p><b>14. Статус культурологии современной системе наук определяется:</b>  А) использованием её методов и выводов в других отраслях гуманитарного знания;  Б) включением курса «Культурологи» в образовательный процесс;  В) продолжительной историей;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Г) нравственным и эстетическим содержанием культурологии.</p> <p><b>15. Взаимосвязь культурологии и социологии проявляется в:</b></p> <p>А) общей генеалогии;  Б) сходных методах исследования;  В) тождестве научных выводов;  Г) единой терминологии.</p> <p><b>16. К наукам, с которыми контактирует культурология, углубляя свои представления о культуре, не относится...</b></p> <p>А) логика  Б) философия  В) социология  Г) этнография.</p> <p><b>17. К наукам об общих аспектах человеческой деятельности, без относительно к её предмету, относятся _____ науки.</b></p> <p>А) экономические;  Б) искусствоведческие;  В) технические;  Г) культурологические.</p> <p><b>18. Главное отличие культурной антропологии от культурологии заключается в том, что культурная антропология носит по преимуществу _____ характер.</b></p> <p>А) практический;  Б) обобщающий;  В) ретроспективный;  Г) понимающий.</p> <p><b>19. Прикладная культурология изучает:</b></p> <p>А) эволюцию теоретической концепции;  Б) закономерности культурного процесса;  В) народное творчество;  Г) повседневная практика людей.</p> <p><b>20. Предметом исторической культурологии является:</b></p> <p>А) происхождения человеческого разума;  Б) структура современной культурологии;  В) перспективы культурного развития;  Г) эволюция культурных форм.</p>	
Уметь	– общаться с представителями других культур, используя	<p><b>Практические задания:</b></p> <p>1. Прочитайте фрагмент из работы Р. Итса и сформулируйте свое отношение к его точке</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>приемы межкультурного взаимодействия;</p> <p>– решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия;</p> <p>– анализировать проблемы культурных процессов;</p> <p>– применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы культурологии как гуманитарной науки в профессиональной деятельности;</p> <p>– анализировать и оценивать культурные процессы и явления, планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа.</p>	<p>зрения. Ответьте на вопросы.</p> <p>Жизнь наших далеких предков протекала в экстремальных условиях, богатых множеством случайных совпадений, которые воспринимались первобытным сознанием как следствие проявления невидимых и всеильных «чар». Они порождают видимость большой вероятности связи происшедших с человеком несчастий с действиями над его фетишами или реальностью проклятий, заклинаний, колдовства. Если еще добавить сюда сам факт психологического ожидания беды: что-то случилось с твоей чурингой, с твоим фетишем и т. п., то количество совпадений или случайных связей несвязанных причин и следствий увеличится.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Почему на первых этапах развития человеческого общества появляется вера в абсолютную связь фетиша с судьбой человека?</li> <li>• Подкреплялась ли эта связь общественным сознанием первобытной эпохи?</li> <li>• Почему подобные ситуации часто находили свое подтверждение в окружающем реальном мире?</li> <li>• Приведите известные вам примеры: а) магического обряда; б) тотемных представлений; в) анимистических представлений.</li> </ul> <p>2. Рассмотрите основные мировые религии по трем основным моментам: религиозное сознание, культовая деятельность и религиозные организации. Имейте в виду, что они тесно связаны, взаимодействуют и образуют целостную религиозную систему.</p> <p>3. Опишите какой-либо известный вам опыт межкультурного взаимодействия. Были ли в вашей жизни проблемы с пониманием поведения представителей другой культуры? Можете ли вы их объяснить? Обратите внимание при объяснении, что поведение человека следует рассматривать в рамках его культуры, а не своей, т. е. следует проявлять больше эмпатии, чем симпатии. Симпатия подразумевает, что человек мысленно ставит себя на место другого, следует «золотому правилу нравственности»: «поступай с людьми так, как хотел бы, чтобы поступали с тобой». Но при симпатии используются свои собственные способы интерпретации поведения других людей. При общении же с носителями других культур следует применять эмпатический подход, т. е. представить себя на месте другого человека, принять его мировоззрение, понять его чувства, желания, поступки, исходить из рамок его культуры. Сущность эмпатического подхода отражает «платиновое правило»: «поступай с другими так, как они поступали бы сами с собой».</p> <p>4. Определите, в какой историко-культурный период были сделаны следующие высказывания (если возможно, назовите автора):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Как плодородное поле без возделывания не даст урожая, так и душа. Возделывание души – это и есть философия: она выпалывает в душе пороки, приготавливает души к приятию посева и вверяет ей – сеет, так сказать, только те семена, которые, вызрев, приносят</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>обильнейший урожай»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Человек – это слабое, беспомощное, достойное жалости и участия существо. Но в своей слабости он обнаруживает огромную силу. Уповая на Веру, он может сказать «да» хаотическому и страшному миру»;</li> <li>• «Человек, забывший об интересах общества, и правитель, забывший об интересах граждан, – не римляне, а варвары»;</li> <li>• «Культура не воспитание меры, гармонии и порядка, а преодоление ограниченности, как культивирование неисчерпаемости, бездонности личности, как ее постоянное духовное совершенствование»;</li> <li>• «Все эти сказанные художества весьма и весьма различны друг от друга; так что если кто исполняет хорошо одно из них и хочет взяться за другие, то почти никому они не удаются так, как то, которое он исполняет хорошо; тогда как я изо всех моих сил старался одинаково орудовать во всех этих художествах; и в своем месте я покажу, что я добился того, о чем я говорю»;</li> <li>• «И тогда через хаос, через абсурдность, через чудовищность жизни, как солнце через тучи, глянет око Божье. Бога, который имеет личность, и личность, отображенную в каждой человеческой личности»;</li> <li>• «Поступай так, чтобы ты всегда относился к человечеству и в своем лице, и в лице всякого другого так же, как к цели, и никогда не относился бы к нему только как к средству»;</li> <li>• «Начала цивилизации одного культурно-исторического типа не передаются народам другого типа. Каждый тип вырабатывает ее для себя при большем или меньшем влиянии чуждых, ему предшествовавших или современных цивилизаций»;</li> <li>• «Мне хотелось бы словом «гуманность» охватить все, что я до сих пор говорил о человеке, о воспитании его благородства, разума, свободы, высоких помыслов и стремлений, сил и здоровья, господства над силами Земли»;</li> <li>• «Все хорошо, что исходит из рук Творца всех вещей. В руках человека все вырождается»;</li> <li>• «Воспитание человеческого рода – это процесс и генетический и органический; процесс генетический – благодаря передаче, традиции, процесс органический – благодаря усвоению и применению переданного. Мы можем как угодно назвать этот генезис человека во втором смысле, мы можем назвать его культурой, т. е. возделыванием почвы, а можем вспомнить образ света и назвать его просвещением, тогда цепь культуры и просвещения протянется до самой земли. Различие между народами просвещенными и непросвещенными – не качественное, а только количественное»;</li> <li>• «...Что такое человек во Вселенной? Небытие в сравнении с бесконечностью, все сущее в сравнении с небытием, среднее между всем и ничем. Он не в силах даже приблизиться к пониманию этих крайностей – конца мироздания и его начала, неприступных, скрытых от</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>людского взора непроницаемой тайной, и равно не может постичь небытие, из которого возник, и бесконечность, в которой растворяется»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Причина всех бедствий и несчастий людей, – состоит в невежестве. Преодолеть свое печальное положение, выйти из него люди могут только через просвещение, а рост его неодолим. В умах идет скрытая и непрерывная революция и... с течением времени само невежество себя дискредитирует»;</li> <li>• «Все, что вне меня, – отныне чуждо мне. У меня нет в этом мире ни близких, ни мне подобных, ни братьев. Я на земле, как на чужой планете, куда свалился с той, на которой жил прежде. Если я и различаю, что вокруг себя, – то лишь скорбные и раздирающие сердце предметы, и на все, что касается и окружает меня, не могу кинуть взгляда без того, чтобы не найти там какого-нибудь повода к презрительному негодованию и удручающей боли»;</li> <li>• «Ход развития культурно-исторических типов всего ближе уподобляется тем многолетним одноплодным растениям, у которых период роста бывает неопределенно продолжителен, но период цветения и плодоношения – относительно короток и истощает раз и навсегда их жизненную силу»;</li> <li>• «Всякая культура (даже материальная) есть культура духа; всякая культура имеет духовную основу – она есть продукт творческой работы духа над природными условиями».</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками межкультурного взаимодействия;</li> <li>– критического восприятия культурно значимой информации;</li> <li>– навыками социокультурного анализа современной действительности;</li> <li>– навыками социального взаимодействия, сотрудничества с позиций расовой, национальной, религиозной терпимости.</li> </ul>	<p><b>Блок творческих заданий для выявления уровня креативного показателя личности:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проанализируйте существующие определения культуры с точки зрения их отношения к человеку. Является ли культура системой, позволяющей человеку приспособиться к жизни или она враждебна для человека, разрушает его, подавляет его свободу? Предложите собственное понимание культуры.</li> <li>2. Выдающийся философ XX в. Л. Витгенштейн заявлял: «Пределы моего мира – пределы моего языка». Поразмышляйте вслух на эту тему.</li> <li>3. Прочитайте любую понравившуюся вам статью, затрагивающую проблемы семиотики, дайте ей оценку, выразив свое согласие или несогласие и обосновав его. Например, можно взять работы Ю.М. Лотмана, посвященные семиотике русского быта и литературы XVIII и XIX вв.</li> <li>4. Попробуйте разобрать какое-нибудь литературное или кинематографическое произведение с точки зрения семиотики. Согласны ли вы с объяснением Ю.М. Лотмана отношений между Татьяной, Онегиным и Ленским в романе Пушкина «Евгений Онегин»? Эти персонажи не понимали друг друга потому, что они использовали разные культурные знаковые системы. Онегин был ориентирован на английский байронический романтизм с его культом разочарованности в жизни и трагизмом, Ленский – на немецкий романтизм с его восторженностью и ученостью, Татьяна, с одной стороны, на английский</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		сентиментализм с его чувствительностью, порядочностью и «хорошими концами», а с другой – на русскую народную культуру (потому что она из всех трех оказалась наиболее гибкой).	
<b>ОК-4 - способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b>			
Знать	<p>– суть культурных отношений в обществе, место человека в культурном процессе и жизни общества;</p> <p>– содержание актуальных культурных и общественно значимых проблем современности;</p> <p>– методы и приемы социокультурного анализа проблем современности, основные закономерности культурно-исторического процесса.</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Структура и состав культурологического знания.</li> <li>2. Структура современной культурологии: теория культуры, история культуры, философия культуры, социология культуры.</li> <li>3. Культурантропология.</li> <li>4. Теоретическая и прикладная культурология.</li> <li>5. Методы культурологического исследования.</li> <li>6. Понятие культуры и её функции.</li> <li>7. Культурогенез.</li> <li>8. Культура, природа и цивилизация.</li> <li>9. Культура как мир смыслов и знаков. Язык и коды культуры.</li> <li>10. Формы культуры: мифология, религия, искусство, наука.</li> <li>11. Культурная картина мира.</li> <li>12. Морфология культуры: материальная и духовная культуры.</li> <li>13. Субкультура и контркультура.</li> <li>14. Массовая и элитарная культура.</li> <li>15. Функции, ценности и нормы культуры.</li> <li>16. Типология культуры: дихотомия «Восток – Запад».</li> <li>17. Общественно-историческая школа (Н.Я. Данилевский, О. Шпенглер, А. Тойнби и др.).</li> <li>18. Натуралистическая школа (Ф. Ницше, З. Фрейд, К.Г. Юнг, Б.К. Малиновский и др.).</li> <li>19. Социологическая школа (Т. Элиот, П. Сорокин, А. Вебер, Т. Парсонс и др.).</li> <li>20. Структурно-символическая школа (Ф. Соссюр, Э. Кассирер, К. Леви-Стросс и др.).</li> <li>21. Антропологическая школа (Э. Тэйлор, А. Ланг, Дж. Фрейзер, А.Н. Веселовский и др.).</li> <li>22. Концепция «игровых культур» (Й. Хейзинга, Х. Ортега-и-Гассет, Е. Финки др.).</li> <li>23. Межкультурные коммуникации.</li> <li>24. Культура, личность и общество: аккультурация и ассимиляция.</li> <li>25. Социальные институты культуры.</li> <li>26. Инкультурация и социализация.</li> <li>27. Модели культурной универсализации.</li> <li>28. Место и роль России в диалоге культур и мировой культуре.</li> <li>29. Национальное своеобразие русской культуры: мессианское сознание.</li> <li>30. Становление и развитие культуры на Руси в IX – XVIII веках: из культурной изоляции к</li> </ol>	Культурология и межкультурное взаимодействие

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>интеграции с европейской культурой.</p> <p>31. Роль личности в русской культуре XIX века.</p> <p>32. Диалог культур в русском искусстве «Серебряного века».</p> <p>33. Культурная модернизация.</p> <p>34. Глобальные проблемы современности.</p> <p>35. Культура в современном мире.</p> <p><b>Тест:</b></p> <p><b>1. Передача от поколения к поколению знания, ритуала, артефактов:</b></p> <p>А) естественным процессом развития общества;</p> <p>Б) представлением каждого человека;</p> <p>В) функцией культуры;</p> <p>Г) обязанностью государства.</p> <p><b>2. Функцией культуры является:</b></p> <p>А) руководство политическими институтами;</p> <p>Б) создание смыслов человеческой деятельности:</p> <p>управление законами природы;</p> <p>Г) развитие производительных сил.</p> <p><b>3. Культура определяет:</b></p> <p>А) степень развитости общества;</p> <p>Б) ответственность общества перед будущим поколением;</p> <p>В) модели поведения человека в обществе;</p> <p>Г) уровень жизни людей.</p> <p><b>4. Культура складывается из:</b></p> <p>А) ценностей, норм, средств деятельности, моделей поведения;</p> <p>Б) культурных традиций и новаций;</p> <p>В) творцов и потребителей культуры;</p> <p>Г) музыки, изобразительного и театрального искусства.</p> <p><b>5. Культура представляет собой:</b></p> <p>А) эталон поведения;</p> <p>Б) проявление творческих сил человека;</p> <p>В) правила приличия;</p> <p>Г) эстетический эталон.</p> <p><b>6. К основным формам культуры не относится культура</b></p> <p>А) элитарная;</p> <p>Б) народная;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>В) массовая; Г) охотников и собирателей.</p> <p><b>7. Часть материальной и духовной культуры, созданная прошлыми поколениями, выдержавшая испытание временем и передающаяся следующим поколением как нечто ценное, называется культурным _____</b></p> <p>А) компонентом; Б) универсалиями; В) наследием; Г) ареалом.</p> <p><b>8. Разновидностью духовной культуры выступает _____ культура.</b></p> <p>А) художественная; Б) этническая; В) политическая; Г) экономическая.</p> <p><b>9. Знание индивида о мире, в первую очередь, определяется:</b></p> <p>А) социальным положением индивида; Б) средствами массовой информации; В) актуальной культурой общества; Г) природной способностью индивида.</p> <p><b>10. Система норм представляет собой:</b></p> <p>А) набор запретов, подавляющих волю человека; Б) типическое в поведении человека в разных жизненных ситуациях; В) поучение, направленное на закрепление в поведении человека образцов хорошего тона; Г) кодекс социального поведения, установленный обществом.</p> <p><b>11. Культурная норма представляет собой:</b></p> <p>А) норму права, закрепленную законодательством; Б) правило, обязательное для исполнения социальных ролей; В) рефлекс, выработанный обществом; Г) кодекс строителя капитализма.</p> <p><b>12. Ценности человека формируются:</b></p> <p>А) на основе законов добра и зла; Б) в процессе социализации; В) благодаря научному знанию; Г) вместе с молоком матери.</p> <p><b>13. Под ценностями понимается:</b></p> <p>А) предмет конкурентной борьбы в обществе, обладание которым позволяют человеку</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>изменить свой социальный статус;  Б) жизненный ориентир, побуждающий человека к действию и поступкам определенного рода;  В) всё, что дорого стоит, привлекает внимание и является модным;  Г) артефакт, демонстрирующий достижения человеческой практики в области искусства.</p> <p><b>14. Одним из основоположников теории ценностей, в которой они представлены как феномены культуры, является...</b></p> <p>А) Э. Кассисер;  Б) З. Фрейд;  В) Р. Риккард;  Г) К. Ясперс.</p> <p><b>15. В основе восточной культуры лежит (-ат)...</b></p> <p>А) новации;  Б) стремление к прогрессу;  В) предпринимательство;  Г) традиция.</p> <p><b>16. Средствами организации человеческой деятельности, определяющими как она должна строиться, являются...</b></p> <p>А) ценности;  Б) идеалы;  В) правила;  Г) регулятив.</p> <p><b>17. Характер ожидаемого поведения человека, находящегося в заданной социальной позиции (руководитель, покупатель, отец и пр.) определяют нормы...</b></p> <p>А) ролевые;  Б) индивидуальные;  В) групповые;  Г) общекультурные.</p> <p><b>18. К числу финальных ценностей не относится (-ятся)...</b></p> <p>А) свобода;  Б) деньги;  В) счастье;  Г) любовь.</p> <p><b>19. Текстом культуры является:</b></p> <p>А) Интернет-форум;  Б) выступление оратора на тему культуры;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>В) картина мира, свойственная данной культуры;  Г) любой опубликованный в печати текст.</p> <p><b>20. Символ позволяет:</b>  А) получить общественное признание;  Б) повысить эффективность;  В) понять достоинства своей культуры;  Г) отличить своих от чужих.</p>	
Уметь	<p>– анализировать и оценивать социокультурную ситуацию;  – объективно оценивать многообразные культурные процессы и явления;  – планировать и осуществлять свою деятельность с позиций сотрудничества, с учетом результатов анализа культурной информации.</p>	<p><b>Практические задания:</b>  1. Приведите примеры процессов ассимиляции и диверсификации.  2. Каково влияние субкультур на развитие культуры? Приведите примеры изменения норм поведения в связи с доступностью и тиражированием различных субкультур.  3. Определите, кому принадлежат следующие высказывания:  • «... Каждой великой культуре присущ тайный язык мироощущения, вполне понятный лишь тому, чья душа вполне принадлежит этой культуре»;  • «Начала цивилизации одного культурно-исторического типа не передаются народам другого типа. Каждый тип вырабатывает ее для себя при большем или меньшем влиянии чуждых, ему предшествовавших или современных цивилизаций»;  • «Таким образом, Дьявол обречен на проигрыш не потому, что он сотворен Богом, а потому, что он просчитался. Он играл руками Божьими, испытывая злобную удовлетворенность от вмешательства божественных рук. Зная, что Господь не отвергнет или не сможет отвергнуть предложенного пари. Дьявол не ведает, что Бог молча и терпеливо ждет, что предложение будет сделано. Получив возможность уничтожить одного из избранников Бога, Дьявол в своем ликовании не замечает, что он тем самым дает Богу возможность совершить акт нового творения. И таким образом божественная цель достигается с помощью Дьявола, но без его ведома»;  • «У каждой культуры своя собственная цивилизация»;  • «Цивилизация есть неизбежная судьба культуры. Будущий Запад не есть безграничное движение вперед и вверх, по линии наших идеалов... Современность есть фаза цивилизации, а не культуры. В связи с этим отпадает ряд жизненных содержаний как невозможных... Как только цель достигнута и... вся полнота внутренних возможностей завершена и осуществлена вовне, культура внезапно коченеет, она отмирает, ее кровь свертывается, силы надламываются — она становится цивилизацией. И она, огромное засохшее дерево в первобытном лесу, еще многие столетия может топорщить свои гнилые сучья»;  • «Неминуемость – и закономерное наступление, чередование этих стадий – делает периоды развития всех культур абсолютно тождественными, длительность фаз и срок существования</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>самой культуры – отмеренными, нерушимыми»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Ход развития культурно-исторических типов всего ближе уподобляется тем многолетним одноплодным растениям, у которых период роста бывает неопределенно продолжителен, но период цветения и плодоношения – относительно короток и истощает раз и навсегда их жизненную силу»;</li> <li>• «Ни овладение чужой новейшей технологией, ни ревностное сохранение традиционного образа жизни не может быть полным и окончательным Ответом на Вызов чуждой цивилизации».</li> </ul> <p>4. Предшественник Н.Я. Данилевского немецкий профессор Г. Рюккерт впервые высказал мысль о замкнутых на себя исторических образованиях в работе «Учебник по мировой истории в органическом изложении» (1857). Вдумайтесь в название его работы и сформулируйте, исследования в области какой сферы науки повлияли на позиции обоих мыслителей.</p> <p>5. Сопоставьте точки зрения О. Шпенглера и Н.Я. Данилевского по вопросу о стадиях развития культуры и их судьбах. Сформулируйте, что общего в их концепциях культуры, что различно.</p> <p>6. Прочитайте цитату и сформулируйте, какую роль в современной культуре отводит О. Шпенглер крестьянству: «Крестьянство, связанное корнями своими с самой почвой, живущее вне стен больших городов, которые отныне – скептические, практические, искусственные – одни являются представителями цивилизации, это крестьянство теперь уже не идет в счет. «Народом» теперь считается городское население, неорганическая масса, нечто текучее. Крестьянин отнюдь не демократ – ведь это понятие также есть часть механического городского существования – следовательно, крестьянином пренебрегают, осмеивают, презирают и ненавидят его. После исчезновения старых сословий, дворянства и духовенства он является единственным органическим человеком, единственным сохранившимся пережитком культуры».</p>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками коммуникаций в профессиональной сфере, критики и самокритики, терпимостью;</li> <li>– навыками культурного сотрудничества, ведения переговоров и разрешения конфликтов;</li> <li>– навыками толерантного восприятия социальных и культурных различий.</li> </ul>	<p><b>Блок творческих заданий для выявления уровня креативного показателя личности:</b></p> <p>1. Обсудите следующие темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Какую роль в современном мире играет процесс аккультурации?</li> <li>• Какой тип общественного устройства делает человека более счастливым?</li> <li>• Каково соотношение массовой и элитарной культуры в современном обществе?</li> </ul> <p>Сформулируйте свое мнение по вопросу о том, является ли массовая культура явлением положительным или негативным.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Согласны ли вы с тем, что кризис идентичности, идущий в обществах, переживающих системную деформацию, порождает национализм и экстремизм?</li> <li>• Верно ли убеждение некоторых культурологов в том, что религия является основанием</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>любой культуры?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Можно согласиться (не согласиться) с мнением Л. Мамфорда, что в современном обществе гуманизм и социальная справедливость принесены в жертву техническому прогрессу; прогресс стал божеством, наука и техника – религией, ученые – сословием новых жрецов.</li> <li>• Как вы относитесь к выражению: «Хочешь овладеть миром – придумай ему религию»?</li> <li>• Современный человек должен быть похож на человека эпохи Возрождения – сложная личность, творец себя и культуры.</li> <li>• Я считаю (не считаю), что возможно достижение коммунизма на Земле.</li> <li>• «Золотое правило нравственности» – от Канта и до наших дней.</li> <li>• Я разделяю (не разделяю) мнение О. Шпенглера о том, что если культура – это «живое тело души», то цивилизация – ее мумия.</li> <li>• Как я понимаю афоризм А. Тойнби: «Самое оживленное движение часто наблюдается в тупиках истории».</li> <li>• Правы ли были О. Шпенглер и Н.Я. Данилевский, пророча гибель западной культуры?</li> <li>• Можно ли заимствовать чужое без ущерба собственному культурному наследию и стоит ли оставаться на позициях традиционализма, рискуя тем самым оказаться в изоляции?</li> <li>• Человеческими поступками в большей мере движут его сознательные стремления, а не подсознательные влечения (или наоборот).</li> <li>• Взгляд на развитие русского народа с точки зрения теории пассионарности Л.Н. Гумилева.</li> <li>• Современная культура теряет (или увеличивает) игровой элемент в жизни человека.</li> <li>• Роль психоанализа в современной культуре.</li> <li>• Нет и не может быть единой общечеловеческой цивилизации.</li> <li>• Совершенную типологию культуры создать невозможно.</li> <li>• Определяющим для поведения человека является тип его ментальности.</li> </ul> <p>2. Выскажите свое мнение по поводу того, насколько востребованы идеи Ф. Ницше или К. Маркса в современном мире.</p> <p>3. Согласны ли вы с мнением З. Фрейда о целях человеческих стремлений, о невозможности достижения счастья? Напишите рассуждение на данную тему.</p> <p>4. Назовите несколько произведений современной литературы или кинофильмов, в которых используется психоаналитическая теория Фрейда; проанализируйте одно из них, с точки зрения теории психоанализа.</p>	
Знать	– основы взаимодействия людей в коллективе, относящиеся к вопросам групповой динамики, командообразования и	<p><b>Перечень теоретических вопросов для подготовки к зачету</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Команда как особый вид малой группы. Типы команд.</li> <li>2. Основные характеристики коллектива как разновидности малой группы.</li> <li>3. Лидерство в команде.</li> </ol>	Технология командообразования и саморазвития

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>саморазвития; анализирует достоинства и недостатки моделей взаимодействия, имеет четкое представление об особенностях личности и взаимодействия людей в коллективе, относящихся к вопросам групповой динамики и командообразования.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Этапы командообразования.</li> <li>5. Принципы командной работы.</li> <li>6. Категории команд в зависимости от цели формирования.</li> <li>7. Пути командообразования.</li> <li>8. Понятие «роль». Виды и функции ролей, выполняемых участниками команды.</li> <li>9. Ролевая модель функциональной команды Р. Белбина. Ее использование в практике командообразования.</li> <li>10. Стихийное и целенаправленное формирование команды.</li> <li>11. Управление взаимоотношениями в команде</li> <li>12. Определение общения. Функции общения.</li> <li>13. Проблемы, барьеры, ошибки в общении.</li> <li>14. Отражение проблемы общения в теоретических концепциях.</li> <li>15. Источники распознавания состояний партнера.</li> <li>16. Интерпретация невербального поведения партнера.</li> <li>17. Гендерные особенности в деловом общении.</li> <li>18. Инструменты управления командными взаимоотношениями.</li> <li>19. Работа с конфликтами в команде.</li> <li>20. Трудности работы в команде.</li> <li>21. Тренинг командообразования: содержание и особенности проведения.</li> <li>22. Виды тренингов командообразования и особенности их применения.</li> <li>23. Тим-билдинг как способ формирования команды.</li> <li>24. Вербочный курс как способ формирования команды.</li> </ol>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выделять и выбрать адекватные способы взаимодействия с коллегами в зависимости от представления об особенностях их личности, в т.ч. об этнических, социальных и культурных различиях;</li> <li>– обсуждать способы эффективного решения работы в коллективе с учетом социальных, культурных и др. различий;</li> <li>– выбрать адекватные способы взаимодействия с коллегами в</li> </ul>	<p><b>Задания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Разработать технологию отбора людей в команду и подобрать упражнения, которые можно использовать для формирования команды в своей организации/отделе в процессе тренинговой работы или на рабочем месте.</li> <li>– Подготовить и выступить с презентацией собственной команды.</li> </ul> <p>Содержание презентации: название, девиз (миссия), логотип, атрибуты команда.</p> <p>Требования к презентации:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-продолжительность не более 7-10 мин.;</li> <li>-участие всех членов команды (обязательно);</li> <li>-форма представления – устная;</li> <li>-можно использовать различные вспомогательные средства (музыка, плакат и др.);</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства				Структурный элемент образовательной программы								
	<p>зависимости от социальных и культурных различий и организовать командную работу в коллективе в зависимости от особенностей группы (возрастные особенности, гендерные различия и проч.);</p> <p>применять знания дисциплины в профессиональной деятельности; использовать их на междисциплинарном уровне.</p>													
Владеть	<p>– навыками применения на практике методами организации деятельности коллектива;</p> <p>– навыками соотнесения достоинств и недостатков используемых моделей взаимодействия с точки зрения учета социальных, и культурных различий;</p> <p>- навыками использования наиболее эффективных средств осуществления взаимодействия, в т.ч. на основе социальных и культурных различий.</p>	<p><b>Практические задания</b></p> <p>Представить программу мероприятий, направленных на формирование команды в собственной организации (по месту работы). Программа должна включать в себя характеристику трудового коллектива, специфики организации и указание мероприятий, сроков проведения, ответственных лиц, затрат.</p> <p>Мониторинг эффективности команды в целом</p> <p>Эффективность команды определяется на основании трех основных показателей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– уровень эффективности межличностного взаимодействия;</li> <li>– уровень согласованности действий в работе на общий результат;</li> <li>– результативность, продуктивность.</li> </ul> <p>Методика проведения</p> <p>По истечении определенного периода (полгода, год) лидер оценивает работу своей команды по 10-балльной шкале по каждому из трех показателей и заносит результаты в сводную таблицу «Эффективность команды» в свою графу. Затем лидер организует обсуждение каждого показателя в команде и заносит коллегиальную оценку команды в соответствующую графу сводной таблицы.</p> <p>Если высший руководитель проводит собственный мониторинг, он фиксирует результаты отдельно.</p> <p><i>«Эффективность команды»</i></p> <table border="1" data-bbox="763 1174 1816 1361"> <thead> <tr> <th data-bbox="763 1174 938 1299">Оценка</th> <th data-bbox="938 1174 1245 1299">Уровень эффективности межличностного взаимодействия</th> <th data-bbox="1245 1174 1547 1299">Уровень согласованности действий в работе на общий результат</th> <th data-bbox="1547 1174 1816 1299">Результат продуктивности</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="763 1299 938 1361">Лидер команды</td> <td data-bbox="938 1299 1245 1361"></td> <td data-bbox="1245 1299 1547 1361"></td> <td data-bbox="1547 1299 1816 1361"></td> </tr> </tbody> </table>				Оценка	Уровень эффективности межличностного взаимодействия	Уровень согласованности действий в работе на общий результат	Результат продуктивности	Лидер команды				
Оценка	Уровень эффективности межличностного взаимодействия	Уровень согласованности действий в работе на общий результат	Результат продуктивности											
Лидер команды														

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы				
		<table border="1" data-bbox="763 248 1816 277"> <tr> <td data-bbox="763 248 938 277">Команда</td> <td data-bbox="938 248 1245 277"></td> <td data-bbox="1245 248 1552 277"></td> <td data-bbox="1552 248 1816 277"></td> </tr> </table> <p data-bbox="763 312 1816 1203"> Задание 1  Запишите несколько ваших личных ассоциаций, связанных с понятием «команда». Проанализируйте полученный список. Какие ассоциации имеют отношение к вашей профессиональной или учебной деятельности? Какими качествами должна обладать, на ваш взгляд, идеальная команда, команда вашей мечты? Дайте определение такой команды.  Не каждая группа становится командой или коллективом. Произойдет это или нет, зависит от многих факторов. Перечислите основные факторы, влияющие на формирование вашей команды.  Охарактеризуйте одну из формальных групп, членом, который вы в настоящее время являетесь (учебная группа, подразделение в организации и т. п.).  Какие признаки рабочей группы и какие признаки команды свойственны вашей группе на данном этапе ее развития.  Задание 2  1 Разделитесь на группы по 5–7 человек. Придумайте название команды, ее девиз. Выберите командира. Обсудите, что конкретно ваша команда могла бы сделать для улучшения окружающей жизни.  2 Обсудите всей группой идеи каждой команды и выберите одну из них для реализации.  3 В командах определите план реализации вашей идеи, определите ответственного за выполнение каждого пункта плана и затем всей группой наметьте совместный план действий.  4 Создайте советы дела, отвечающие за реализацию каждого пункта плана, включив в каждый совет дела по одному представителю от команды.  5 Советам дела определить последовательность выполнения плана и необходимые для этого средства. Определить ответственных за каждый этап выполнения задачи и обеспечение средствами для выполнения каждого этапа. Определить роль каждой команды на каждом этапе выполнения задания и через представителей каждой команды довести задание до их команд.  6 Начните реализацию общего плана действий. </p>	Команда				
Команда							
Знать	принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов	Примеры типовых заданий, результаты выполнения которых должны быть отражены в отчете практики  Ознакомление с: - предприятием общественного питания (тип, класс), правовым статусом	Учебная - практика по получению первичных профессиональных				

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности	<p>предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организационной структурой предприятия, структурой управления,</li> <li>- нормативно-правовой базой функционирования предприятия; техническими документами, регулирующими деятельность предприятия- базы практики,</li> <li>- правилами внутреннего распорядка на предприятии,</li> <li>- инструкциями по технике безопасности и пожарной безопасности;</li> <li>- мерами по предупреждению пожаров, системами пожарной защиты на предприятиях, устройством и применением огнетушителей;</li> <li>- инструктажем по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене,</li> <li>- ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг,</li> <li>- материально – технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и = вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, дизайном помещений, средствами достижения единства стиля предприятия,</li> <li>- основными категориями производственного и обслуживающего персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены,</li> <li>- производственной программой предприятия, условиями реализации выпускаемой продукции,</li> <li>-технологическими процессами, способами контроля эффективности технологических процессов,</li> <li>- видами механической обработки сырья, изготовления полуфабрикатов из различного вида сырья.</li> <li>- традиционными видами тепловой обработки кулинарной продукции,</li> <li>- определение норм и потерь при различных способах механической и тепловой обработки сырья и кулинарной продукции.</li> <li>- методами и формами обслуживания, применяемыми на предприятии,</li> <li>- способами и средствами контроля качества и безопасности продукции и услуг, безопасности персонала,</li> <li>- способами и техническими средствами охраны окружающей среды.</li> </ul>	умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Владеть	приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	<p style="text-align: center;">Пример задания на практику</p> <p>1 Изучить структуру предприятия, взаимосвязь цехов и подразделений, условия хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>2 Ознакомиться с технологическим оборудованием, правилами его эксплуатации и санитарной обработкой (по индивидуальному заданию).</p> <p>3 Ознакомиться с ассортиментом полуфабрикатов предприятия общественного питания и с технологией их производства (индивидуальное задание)</p> <p>4 Изучить технологию производства кулинарной продукции и кондитерских изделий на примере одной из групп:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- блюд из рыбы на примере конкретного блюда</li> <li>- блюд из мяса птицы на примере конкретного блюда</li> <li>- рубленых мясных полуфабрикатов на примере конкретного блюда</li> <li>- натуральных мясных полуфабрикатов на примере конкретного блюда</li> <li>- блюд из овощей на примере конкретного блюда</li> <li>- изделий из слоеного теста на примере конкретного изделия</li> <li>- изделий из бисквитного теста на примере конкретного изделия</li> <li>- супов на примере конкретного супа</li> <li>- холодных закусок на примере конкретной закуски</li> <li>- сладких блюд на примере конкретного блюда</li> <li>- блюд из творога на примере конкретного блюда.</li> </ul> <p>5 Подготовить отчет</p>	
Знать	принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов	<p><i>Примеры типовых заданий, результаты выполнения которых должны быть отражены в отчете практики</i></p> <p>Ознакомление с:</p>	Учебная - ознакомительная практика
Уметь	работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- предприятиями общественного питания г. Магнитогорск (анализ действующей сети предприятия в г. Магнитогорске);</li> <li>- нормативно-правовой базой функционирования предприятия; техническими документами, регулирующими деятельность предприятия- базы практики,</li> </ul>	
Владеть	приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правилами внутреннего распорядка на предприятии,</li> <li>- инструкциями по технике безопасности и пожарной безопасности;</li> <li>- мерами по предупреждению пожаров, системами пожарной защиты на предприятиях, устройством и применением огнетушителей;</li> <li>- инструктажем по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене,</li> <li>- производственной программой предприятия, условиями реализации выпускаемой продукции,</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>-технологическими процессами производства кулинарной продукции и кондитерских изделий,</p> <p>- видами механической обработки сырья, изготовления полуфабрикатов из различного вида сырья.</p> <p>- традиционными видами тепловой обработки кулинарной продукции,</p> <p style="text-align: center;"><i>Примерные задания на практику</i></p> <p>1 Провести анализ деятельности предприятий общественного питания г. Магнитогорск;</p> <p>2 Ознакомиться с организацией работы:</p> <p>- овощного цеха (описать технику безопасности, санитарию, организацию рабочего места в овощном цехе, технологическое оборудование и операции цеха. Продукция цеха.</p> <p>- кулинарного цеха (описать технику безопасности, санитарию, организацию рабочего места в кулинарном цехе, технологическое оборудование и операции цеха. Продукция цеха;</p> <p>- горячего цеха (описать технику безопасности, санитарию, организацию рабочего места в горячем цехе, технологическое оборудование и операции цеха. Продукция цеха;</p> <p>-мясного цеха (описать технику безопасности, санитарию, организацию рабочего места в мясном цехе, технологическое оборудование и операции цеха. Продукция цеха;</p> <p>3 Изучить общие технологические приемы:</p> <p>- обработки свежих грибов;</p> <p>- приготовления полуфабрикатов из птицы (приемы подготовки тушек разных видов птицы, нарезка на порционные куски, панировка, отбивание);</p> <p>- гарниров из круп (подготовка круп);</p> <p>- приготовления дрожжевого теста</p> <p>4 Ознакомиться с технологией приготовления:</p> <p>- блюд из птицы в виде запеченных тушек. Требования к качеству.</p> <p>- блюд из грибов. Требования к качеству, подача,</p> <p>- гарниров из круп. Требования к качеству гарниров.</p> <p>- пирожков из дрожжевого теста. Требования к качеству.</p> <p>- блюд и гарниров из овощей. Требования к качеству.</p> <p>5 Подготовить отчет</p>	
Знать	- корпоративный стандарт предприятия	Задание: 1 Дать характеристику предприятию. Сегментация рынка по товарам, потребителям,	Производственная - практика по

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	- эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности	конкурентах. В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; объем товарооборота; обслуживаемый контингент потребителей.	получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Владеть	- навыками бесконфликтного толерантного поведения с коллегами и потребителями	<p>2 Изучить организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения</p> <p>Во время прохождения практики студенту следует проанализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально- технического оснащения. Для этого необходимо изучить состояние дел по следующим вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- источники снабжения, целесообразность их применения;</li> <li>- особенности организации снабжения в условиях рынка;</li> <li>- договорные взаимоотношения с поставщиками, порядок заключения договоров, их структура и содержание (привести копии договоров к отчету);</li> <li>- методы и графики завоза сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- формы поставок (транзитная, складская), их особенности и эффективность;</li> <li>- виды сертификатов, их характеристика.</li> </ul> <p>Привести состав складской группы помещений анализируемого предприятия и дать ему характеристику.</p> <p>При описании складской группы помещений отразить следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья;</li> <li>- документальное оформление передвижения продуктов и сырья (приложить копии);</li> <li>- соблюдение требований товарного соседства;</li> <li>- штаты, график выхода на работу;</li> <li>- средства механизации погрузочно-разгрузочных работ;</li> <li>- связь с основным производством.</li> </ul> <p>Привести номенклатуру предметов материально-технического оснащения, принципы расчета потребности в них.</p> <p>Дать выводы и предложения по улучшению снабжения, хранения и организации работы складского, тарного и весового хозяйства; мероприятия по сохранности товаров, тары.</p> <p>3 Изучить организацию производства</p> <p>Анализ оперативного планирования на предприятии должен отражать следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок составления производственных программ;</li> <li>- своевременность составления меню и плана-меню;</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды меню на предприятии (привести копии за 3 дня);</li> <li>- расчет сырья и оформление требований на склад (привести копии документов);</li> <li>- ассортимент кулинарной продукции, его соответствие предъявляемым требованиям;</li> <li>- структура перерабатываемого сырья;</li> <li>- порядок организации контроля за соблюдением норм закладки продуктов при производстве блюд и кулинарных изделий, качеством выпускаемой продукции, соблюдением технологических режимов, правилами эксплуатации оборудования;</li> <li>- проведение бракеража готовой продукции и проверке норм вложения сырья, наличия на местах технологических карт и инструментов;</li> <li>- оформление результатов бракеража в бракеражном журнале, ознакомится с отзывами посетителей о качестве выпускаемой продукции в книге жалоб и предложений, научиться делать конкретный вывод по этим отзывам и принимать соответствующие решения;</li> <li>- участие в работе по обеспечению выполнения производственной программы по количественным и качественным показателям, осуществлению рациональной расстановки поваров и вспомогательного персонала на рабочих местах, составлению графиков выхода на работу, проведению контроля за санитарным состоянием; производственных цехов и выполнением санитарных требований и правила личной гигиены работников;</li> <li>- порядок проведения количественно-суммового учета продуктов и материальных ценностей на производстве, составлении отчета по производству и другой документации для проведения в бухгалтерию, оформления различных требований, накладных листов, заявок на сырье, полуфабрикаты, оборудование, посуду, инструменты;</li> <li>- обеспеченность работы мест технологической документацией;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу и их обоснование.</li> </ul> <p>4. Сделать описание производства кулинарной продукции. Организацию основного производства оценки по критериям:  Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поточность движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- организация рабочих мест;</li> <li>- обеспеченность оборудованием, инвентарем;</li> <li>- условия труда (температура, влажность, уровень освещения) и техники безопасности;</li> <li>- соблюдение норм промышленной эстетики и санитарных правил;</li> <li>- соблюдение режимов механической кулинарной обработки;</li> <li>- профессиональная подготовка исполнителей;</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>- условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов. Сделать критические выводы по вышеперечисленным вопросам и дать конкретные предложения по улучшению организации производства, эксплуатации оборудования.</p> <p>5 Изучить организацию торговой деятельности и обслуживания потребителей</p> <p>При изучении организации торговой деятельности и обслуживания потребителей рассмотреть следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень основных и дополнительных услуг, предоставляемых предприятием;</li> <li>- состав помещений торговой группы;</li> <li>- интерьер зала;</li> <li>- подготовка к обслуживанию;</li> <li>- вид и тип раздачи;</li> <li>- методы и формы обслуживания посетителей; их характеристика, целесообразность и прогрессивность;</li> <li>- организация работы буфета, хлебозаготовки, моечных, сервисной;</li> <li>- реализация кулинарной продукции вне зала предприятия;</li> <li>- организация работы баров;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу;</li> <li>- направления стимулирования сбыта продукции на предприятии;</li> <li>- методы изучения спроса на продукцию и услуг, их эффективность;</li> <li>- пропускная способность зала, оборачиваемость одного места (привести данные за 3 дня);</li> <li>- интенсивность потока посетителей;</li> <li>- факторы, влияющие на имидж предприятия;</li> <li>- направления повышения качества услуг на предприятии.</li> </ul> <p>Используя, информационные и сетевые источники, информационно-коммуникационные технологии ознакомиться с основными программами для автоматизации системы расчетов для предприятий общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- TillyPad</li> <li>- Guscom</li> <li>- R Keeper</li> <li>- Sol+</li> <li>- RK Order</li> <li>- YCD Multimedia</li> </ul> <p>Описать основные функциональные возможности каждого программного обеспечения. Сделать сравнительный анализ достоинств и недостатков каждой программы.</p> <p>5 Провести анализ обеспечения безопасности продукции (услуг)</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>В отчете необходимо отразить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели безопасности услуг, предоставляемых на предприятии;</li> <li>- уровень предоставляемых услуг, их системность;</li> <li>- наличие нормативной документации, ее доступность;</li> <li>- виды и формы контроля качества продукции (услуг), их характеристика;</li> <li>- наличие сопроводительных документов при реализации продукции вне зала предприятия;</li> <li>- координаты контролирующих органов (наглядность для посетителей).</li> </ul> <p>6 Подготовить отчет</p>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- моральные, правовые нормы социального взаимодействия;</li> <li>- операции с коллегами для выполнения стратегических и тактических производственных и сервисных целей и задач;</li> <li>- корпоративных норм и стандартов</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Задания</p> <p>1 Технологический раздел  Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p> <p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам  В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия.  1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.  При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих</p>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности</li> <li>- предупреждать и регулировать конфликтные ситуации в межкультурных взаимодействиях</li> </ul>		Производственная – преддипломная практика
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками бесконфликтного толерантного поведения с коллегами и потребителями</li> </ul>		

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товарооборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> <li>- качество выполнения поставленных задач;</li> <li>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</li> <li>- качество оформления отчетных документов.</li> </ul> <p>Содержание отчета по НИР</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</li> <li>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</li> <li>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</li> <li>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</li> </ol> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p style="text-align: center;">Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; 2 Разработка технологии функциональных продуктов питания; 3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; 4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий; 5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий; 6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;	
<b>ОК-5- способность к самоорганизации и самообразованию</b>			
Знать	– определения понятий «жизненный путь», «жизненная позиция», «жизненная перспектива»; основные правила организации процессов самоорганизации и самообразования.	<b>Примерные тесты</b> 1. Жизненный путь – это ... а) субъективная сторона реальной жизни; б) противоречивый процесс, предполагающий потребность к активности, самореализации собственных устремлений; <b>в) индивидуальная история личности, ее содержание и мировоззренческая суть;</b> г) выбор профессии и конкретных жизненных планов. 2. Жизненные отношения, способ их реализации, отвечающий (или не отвечающий) потребностям, ценностям личности – это ... а) внутренняя жизнь; б) биографический план единства внутренней и внешней жизни; в) жизнедеятельность человека; <b>г) жизненная позиция.</b> 3. Технология, позволяющая достигать максимальных результатов с минимально возможными усилиями – это ... а) личностный рост; <b>б) коучинг;</b> в) велнес; г) устремленность в будущее.	Технология командообразования и саморазвития
Уметь	– обсуждать способы эффективного решения проблем, связанных с самоорганизацией и самообразованием; – распознавать эффективное	<b>Примеры творческих заданий</b> 1 Изучить собственную личность и свое типичное поведения в команде с помощью тестирования по методике Р. Белбина. Описать роли, выполнение которых будет для личности эффективно и роли, которые будут нежелательными для личности.	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>																					
	<p>решение от неэффективного;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности;</li> <li>– формировать приоритетные цели деятельности, аргументируя принимаемым решением при выборе способов выполнения деятельности; ставить цели и определять роли в команде;</li> </ul>	<p>2 Проведите сравнительный анализ образа своего «Я», образа хорошего, приятного вам человека и образа плохого или неприятного вам человека. Бланк для заполнения</p> <p>Предлагаем вам принять участие в исследовании, которое направлено на выявление механизмов взаимовосприятия людей. Обследование проводится анонимно, полученные от Вас персональные данные предназначены лишь для научного анализа и не будут разглашены. Чем искреннее будут ваши ответы, тем большее научное значение они представляют.</p> <p>1 Пожалуйста, поочередно заполните все столбцы, последовательно ответив по 20 раз без повторений на указанные в заголовке столбца вопросы. При заполнении каждого последующего столбца закройте написанное ранее, постарайтесь не вспоминать то, что написали прежде и не заглядывать в соседние столбцы.</p> <table border="1" data-bbox="763 584 1816 807"> <thead> <tr> <th data-bbox="763 584 1133 619"><i>Кто Я?</i></th> <th data-bbox="1133 584 1491 619"><i>Хороший, приятный мне человек, какой он?</i></th> <th data-bbox="1491 584 1816 619"><i>Плохой, неприятный мне человек, какой он?</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="763 619 1133 651"><i>Какой (ая) Я?</i></td> <td data-bbox="1133 619 1491 651"></td> <td data-bbox="1491 619 1816 651"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="763 651 1133 683"></td> <td data-bbox="1133 651 1491 683"></td> <td data-bbox="1491 651 1816 683"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="763 683 1133 715"><i>1</i></td> <td data-bbox="1133 683 1491 715"><i>2</i></td> <td data-bbox="1491 683 1816 715"><i>1</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="763 715 1133 746"><i>2</i></td> <td data-bbox="1133 715 1491 746"><i>2</i></td> <td data-bbox="1491 715 1816 746"><i>2</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="763 746 1133 778"><i>Портреты:</i></td> <td data-bbox="1133 746 1491 778"><i>Портреты:</i></td> <td data-bbox="1491 746 1816 778"><i>Портреты:</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="763 778 1133 807"></td> <td data-bbox="1133 778 1491 807"></td> <td data-bbox="1491 778 1816 807"></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Кто Я?</i>	<i>Хороший, приятный мне человек, какой он?</i>	<i>Плохой, неприятный мне человек, какой он?</i>	<i>Какой (ая) Я?</i>						<i>1</i>	<i>2</i>	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>Портреты:</i>	<i>Портреты:</i>	<i>Портреты:</i>				
<i>Кто Я?</i>	<i>Хороший, приятный мне человек, какой он?</i>	<i>Плохой, неприятный мне человек, какой он?</i>																						
<i>Какой (ая) Я?</i>																								
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>1</i>																						
<i>2</i>	<i>2</i>	<i>2</i>																						
<i>Портреты:</i>	<i>Портреты:</i>	<i>Портреты:</i>																						
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методами самоорганизации и самообразования;</li> <li>– технологиями организации процесса самообразования;</li> <li>приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности;</li> <li>системой знаний о содержании, особенностях процессов самоорганизации и самообразования, аргументированно обосновывать принятые решения при выборе технологий их реализации с учетом целей профессионального</li> </ul>	<p>Примеры ситуационных задач:</p> <p>Подготовить и выступить с презентацией собственной команды.</p> <p>Содержание презентации: название, девиз (миссия), логотип, атрибуты команда.</p> <p>Требования к презентации:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-продолжительность не более 7-10 мин.;</li> <li>-участие всех членов команды (обязательно);</li> <li>-форма представления – устная;</li> <li>-можно использовать различные вспомогательные средства (музыка, плакат и др.).</li> </ul>																						

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	и личностного развития.		
Знать	Роль химии в формировании целостного видения мира и жизни, а также возможности использования информации в профессиональной деятельности в современных условиях	<p><b>Перечень теоретических вопросов</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные методы химического анализа.</li> <li>2. Качественный и количественный анализ.</li> <li>3. Основные приборы и оборудование для химического анализа веществ.</li> <li>4. Методики проведения опытов.</li> </ol> <p>Правила техники безопасности.</p>	
Уметь	Уметь делать выводы и применять методы математической обработки информации, теоретического и экспериментального исследования для решения учебных и профессиональных задач	<p><b>Примерные практические задания</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определить с какими из указанных ниже веществ может взаимодействовать раствор гидроксида калия: иодоводородная кислота, хлорид меди (II), оксид углерода (IV), оксид свинца (II), гидроксид алюминия, гидроксид аммония. Составьте уравнения возможных реакций в молекулярной и ионно-молекулярной формах.</li> <li>2. Определите возможность восстановления оксида железа Fe<sub>3</sub>O<sub>4</sub> углеродом при стандартных условиях и температуре 1100 К. Реакция восстановления Fe<sub>3</sub>O<sub>4</sub>: Fe<sub>3</sub>O<sub>4(к)</sub> + 4C<sub>(к)</sub> = 3Fe<sub>(к)</sub> + 4CO<sub>(г)</sub></li> <li>3. Температурный коэффициент реакции равен 2,5. Как изменится скорость реакции: а) при повышении температуры от 60 до 100°С; б) при охлаждении реакционной смеси от 50 до 30°С?</li> <li>4. Для обратимой реакции Fe<sub>3</sub>O<sub>4(к)</sub> + H<sub>2(г)</sub> = 3FeO<sub>(к)</sub> + H<sub>2O(г)</sub> запишите выражение константы равновесия ΔH°, кДж = + 69,8. Предложите способы увеличения концентрации продуктов реакции.</li> <li>5. При прокаливании металлического титана образуется белый порошок, который растворяется в концентрированной серной кислоте и сплавляется со щелочью. Что представляет собой это соединение? Напишите уравнения всех указанных реакций.</li> <li>6. Сколько миллилитров 96%-ного раствора серной кислоты с плотностью 1,84 г/мл потребуется для приготовления 2 л 0,25М раствора?</li> <li>7. Какие вещества и в каком количестве выделяются при прохождении 48250 Кл электричества через раствор хлорида марганца (II)? Составьте схему электролиза этого раствора.</li> <li>8. Алюминий склепан с медью. Какой из металлов будет корродировать в среде серной кислоты и атмосфере влажного воздуха? Составьте схемы электрохимической коррозии.</li> </ol>	Химия
Владеть	Навыками работы с научной литературой разного уровня (научно-популярные издания,	<p><b>Примерные практические задания:</b></p> <p>Провести анализ влияния концентрации на скорость химической реакции Na<sub>2</sub>S<sub>2</sub>O<sub>3</sub> + H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> = S + SO<sub>2</sub> + Na<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> + H<sub>2</sub>O по экспериментальным данным. Провести</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																													
	<p>периодические журналы, монографии, учебники, справочники).</p> <p>Навыками использования различных химических методов для исследования различных объектов действительности.</p>	<p>обработку полученных данных с использованием современных информационных технологий. Результаты оптов представить в виде таблицы 1.</p> <p style="text-align: right;">Таблица 1</p> <table border="1" data-bbox="786 336 1812 593"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Номер опыта</th> <th colspan="3">Объем, мл</th> <th rowspan="2">Концентрация <math>\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3</math>, <math>10^{-2}</math> моль/л</th> <th rowspan="2">Время появления мути, с</th> <th rowspan="2">Скорость реакции, <math>10^2</math>, <math>\text{c}^{-1}</math></th> </tr> <tr> <th><math>\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3</math></th> <th><math>\text{H}_2\text{O}</math></th> <th><math>\text{H}_2\text{SO}_4</math></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>1</td> <td>7</td> <td>2</td> <td>1,3</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2</td> <td>6</td> <td>2</td> <td>2,6</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>3,9</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>4</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>5,2</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>6,5</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>По данным таблицы 1 построить график зависимости скорости реакции от концентрации тиосульфата натрия, отложив на оси абсцисс концентрацию <math>\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3</math>, а на оси ординат – скорость реакции.</p> <p>Сделать вывод о зависимости скорости реакции от концентрации тиосульфата натрия.</p>	Номер опыта	Объем, мл			Концентрация $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ , $10^{-2}$ моль/л	Время появления мути, с	Скорость реакции, $10^2$ , $\text{c}^{-1}$	$\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$	$\text{H}_2\text{O}$	$\text{H}_2\text{SO}_4$	1	1	7	2	1,3			2	2	6	2	2,6			3	3	5	2	3,9			4	4	4	2	5,2			5	5	3	2	6,5			
Номер опыта	Объем, мл			Концентрация $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$ , $10^{-2}$ моль/л	Время появления мути, с	Скорость реакции, $10^2$ , $\text{c}^{-1}$																																										
	$\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$	$\text{H}_2\text{O}$	$\text{H}_2\text{SO}_4$																																													
1	1	7	2	1,3																																												
2	2	6	2	2,6																																												
3	3	5	2	3,9																																												
4	4	4	2	5,2																																												
5	5	3	2	6,5																																												
Знать	- основные понятия поиска источников информации, формы печатной информации и ресурсов Internet	<p><b>Перечень теоретических вопросов, по которым необходимо провести поиск источников информации:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теоретические представления в органической химии.</li> <li>2. Валентное состояние атома углерода. Гибридизация и пространственная структура молекул.</li> <li>3. Химическая связь в органических молекулах.</li> <li>4. Изомерия органических соединений. Понятие о конформациях.</li> <li>5. Основные принципы классификации органических соединений. Функциональные группы.</li> <li>6. Взаимное влияние атомов в молекулах органических веществ. Электронные эффекты.</li> <li>7. Классификация и механизмы химических реакций в органической химии.</li> <li>8. Механизм реакции свободно-радикального замещения.</li> <li>9. Механизм электрофильного и нуклеофильного присоединения (на примере). Механизм электрофильного и нуклеофильного замещения (на примере).</li> </ol>	Основы химических процессов в пищевых технологиях																																													
Уметь	- самостоятельно проводить обзор информационных источников и составлять конспект; - точно представлять технологические знания в устной	<p><b>Примеры практических заданий</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определите молекулярную формулу дибромалкана, содержащего 85,11% брома.</li> <li>2. Определите строение сложного эфира аминокислоты, образованного производными предельных углеводов, если известно, что он содержит 15,73% азота.</li> <li>3. Определите молекулярную формулу предельного трехатомного спирта, массовая доля</li> </ol>																																														

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	форме	кислорода в котором равна 45,28%.	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками самостоятельной научно - исследовательской работы</li> <li>- полученными знаниями при изучении дисциплины в будущей профессиональной деятельности</li> </ul>	<p><b>Примерные практические задания из профессиональной области:</b></p> <p>1 Объяснять процессы, протекающие в пищевых продуктах при их хранении и термической обработке:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- спиртовое брожение;</li> <li>- молочнокислое брожение;</li> <li>- маслянокислое брожение;</li> <li>- уксуснокислое брожение;</li> <li>- гниение;</li> <li>- разложение витаминов;</li> <li>- изменение окраски.</li> </ul> <p>Применять методы предотвращения развития этих процессов с целью сохранения качества продуктов и снижения потерь.</p>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы физиологии питания человека,</li> <li>- усвояемость пищи и факторы ее определяющие,</li> <li>- строение и функции пищеварительной системы человека, регуляции процессов пищеварения;</li> <li>- химический состав и свойства компонентов сырья и продуктов питания.</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Физиология питания как наука. Значение питания для жизнедеятельности организма человека.</li> <li>2. Питание и здоровье. Алиментарные заболевания.</li> <li>3. Пищеварение. Основные функции пищеварительной системы. Типы пищеварения у человека. Регуляция процессов пищеварения. Влияние пищевых факторов на состояние пищеварительной системы.</li> <li>4. Пищеварение в ротовой полости. Строение и функции ротовой полости. Состав и свойства слюны. Влияние пищевых факторов на состояние и функции ротовой полости.</li> <li>5. Желудок. Строение и функции. Пищеварение в желудке. Желудочный сок, состав и свойства. Влияние пищевых факторов на состояние и функции желудка.</li> <li>6. Двенадцатиперстная кишка. Особенности строения и функции. Роль поджелудочной железы в пищеварении. Состав и свойства поджелудочного сока. Значение печени в пищеварении. Состав и свойства желчи. Влияние пищевых факторов на секрецию поджелудочного сока и желчи.</li> <li>7. Тонкий кишечник (тощая и подвздошная кишка). Особенности строения и функции. Пищеварение в тонком кишечнике. Влияние пищевых факторов на состояние и функции тонкого кишечника.</li> <li>8. Толстый кишечник. Особенности строения и функции. Процессы пищеварения в толстом кишечнике. Микрофлора кишечника и ее значение для организма. Влияние пищевых факторов на состояние и работу толстого кишечника.</li> <li>9. Обмен веществ и энергии. Основные программы обмена веществ у человека. Виды</li> </ol>	Физиология питания

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>суточных энергозатрат и их характеристика. Методы определения энергозатрат.</p> <p>10. Энергетический баланс организма человека. Физиологическая характеристика различных видов энергетического баланса.</p> <p>11. Энергетическая ценность пищи. Энергетические коэффициенты пищевых веществ. Энергетическая ценность различных пищевых продуктов. Физиологические принципы нормирования энергетической ценности рационов питания.</p> <p>12. Белки. Роль белков в процессах жизнедеятельности организма. Белковая недостаточность и избыточное белковое питание. Азотистый баланс и его физиологическая характеристика.</p> <p>13. Аминокислотный состав белков пищи. Биологическая ценность белков. Степени биологической ценности пищевых белков и их значение.</p> <p>14. Химические и биологические методы оценки качества белков. Пути повышения белковой ценности пищи. Источники белков в питании. Потребность и нормирования белков в рационах питания.</p> <p>15. Жиры. Значение жиров в процессах жизнедеятельности. Жирнокислотный состав жиров. Биологическая эффективность жиров.</p> <p>16. Жироподобные вещества. Физиологическая характеристика фосфатидов. Источники фосфатидов в питании.</p> <p>17. Жироподобные вещества. Физиологическая характеристика стерина. Холестерин и его значение. Атеросклероз и антисклеротические факторы. Источники стерина в питании.</p> <p>18. Источники жиров в питании. Потребность человека в жирах и принципы нормирования жиров в рационах питания.</p> <p>19. Углеводы. Значение углеводов в процессах жизнедеятельности. Классификация углеводов. Потребность человека в углеводах и принципы нормирования в питании.</p> <p>20. Моносахариды и дисахариды, и их физиологическая характеристика. Источники простых углеводов в питании.</p> <p>21. Полисахариды и их физиологическая характеристика. Пищевые волокна и их значение для организма. Источники сложных углеводов в питании.</p> <p>22. Витамины, общие свойства и значение для организма. Классификация витаминов.</p> <p>23. Витаминная недостаточность организма, ее разновидности и причины. Профилактика витаминной недостаточности.</p> <p>24. Водорастворимые витамины, их физиологическая характеристика. Факторы, влияющие на потребность организма в водорастворимых витаминах. Источники в питании.</p> <p>25. Жирорастворимые витамины, их физиологическая характеристика. Факторы, влияющие на потребность организма в жирорастворимых витаминах. Источники в питании.</p> <p>26. Минеральные вещества, их роль в питании. Классификация. Причины неадекватной</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																								
		<p>обеспеченности организма минеральными веществами.</p> <p>27. Макроэлементы. Значение отдельных макроэлементов для организма человека. Факторы, определяющие их уровень потребности. Источники в питании.</p> <p>28. Микроэлементы. Значение отдельных макроэлементов для организма человека. Факторы, определяющие их уровень потребности. Источники в питании.</p> <p>29. Вода, ее значение для организма. Особенности питьевого режима в различных условиях.</p> <p>30. Защитные компоненты пищевых продуктов. Источники защитных веществ пищи.</p> <p>31. Антипищевые (антиалиментарные) компоненты пищи. Значение для организма и профилактические мероприятия.</p> <p>32. Пищевая ценность продуктов животного происхождения. Значение в питании.</p> <p>33. Пищевая ценность продуктов растительного происхождения. Значение в питании.</p>																									
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять режим питания;</li> <li>- определять пищевую ценность сырья и продуктов питания;</li> <li>- уметь определять тип алиментарного заболевания;</li> <li>- составлять рекомендации по питанию для профилактики и ликвидации алиментарных заболеваний;</li> <li>- определять пищевой статус человека;</li> <li>- определять биологическую и энергетическую ценности сырья и продуктов питания.</li> </ul>	<p><b>Задание.</b> Воспользовавшись таблицами химического состава и калорийности российских продуктов питания, выпишите продукты и блюда (минимум по пять наименований), которые содержат максимальное и минимальное количество основного пищевого вещества для каждой группы продуктов. Информацию сведите в таблицу 1. Проанализируйте полученные данные.</p> <p>Таблица 1</p> <table border="1" data-bbox="772 799 1809 1203"> <thead> <tr> <th>Продукты</th> <th>Продукты с высоким содержанием белка</th> <th>Продукты с низким содержанием белка</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Молочные</td> <td>1 2 3 ....</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Мясные</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Рыбные</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Зерновые</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Грибы</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ягоды</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Фрукты</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Продукты	Продукты с высоким содержанием белка	Продукты с низким содержанием белка	Молочные	1 2 3 ....		Мясные			Рыбные			Зерновые			Грибы			Ягоды			Фрукты			
Продукты	Продукты с высоким содержанием белка	Продукты с низким содержанием белка																									
Молочные	1 2 3 ....																										
Мясные																											
Рыбные																											
Зерновые																											
Грибы																											
Ягоды																											
Фрукты																											
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения энергетической ценности сырья и продуктов питания;</li> <li>- навыками определения суточных энергозатрат;</li> </ul>	<p><b>Перечень практических вопросов:</b></p> <p>1. Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность завтрака, состоящего из 200 г пшеничного хлеба в/с; 50 г масла Сладкосливочное; двух яиц по 55 г; 250 г какао-напитка; 30 г сахара-песка.</p> <p>2. Рассчитайте теоретическую энергетическую ценность овощного салата, состоящего из</p>																									

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	- способностью оценки пищевой и биологической ценности продуктов питания.	120 г белокочанной капусты, 30 г моркови, 25 г яблока свежего и 12 г майонеза. 3. Среднесуточный рацион человека, занимающегося умственным трудом, составляет: 100 г белков, 103 г жиров, 400 г углеводов. Какова энергетическая ценность суточного рациона. 4. Сравните по теоретической и практической энергетической ценности (на 100 г) следующие продукты: а) масло Сладкосливочное и Крестьянское; б) хлеб ржаной из обойной муки и ржаной из обдирной муки; в) капусту белокочанную свежую и квашеную; 5. Рассчитайте теоретическую и практическую энергетическую ценность следующих продуктов: а) 100 г сметаны 30%-й жирности; б) плитки десертного шоколада массой 150 г; в) двух куриных яиц массой 45 г и 62 г соответственно; г) 75 г конфет шоколадных.	
Знать	- сущность и социальную значимость своей будущей профессии - оценки социальной значимости своей будущей профессии	<p><b>Перечень теоретических вопросов:</b></p> 1. Общие сведения о предприятиях общественного питания, особенности производственно-торговой деятельности. 2. Краткая характеристика отрасли общественного питания. 3. Развитие теоретических основ технологии продуктов общественного питания. 4. Понятие сервисной деятельности, социальное и экономическое значение отрасли общественного питания. 5. Основные направления государственной и региональной политики в области общественного питания в условиях рыночных отношений. 14. Потребительские свойства пищевой продукции. 15. Нормативные документы, регламентирующие качество услуг общественного питания 16. Технологические документы, применяемые на предприятиях общественного питания. 17. ТТК. 18. ТК. 19. ТИ. 20. Качество пищевой продукции. 21. Понятие «сырья», «полуфабрикатов», используемых в предприятиях общественного питания. 22. Классификация предприятий общественного питания. 23. Основные направления развития современных технологий обслуживания в стране. 24. Требования, предъявляемые к услугам общественного питания. 25. Краткая характеристика основных направлений международного сервиса в	Введение в направление

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>предприятиях питания за рубежом.</p> <p>26. Краткая характеристика основных принципов организации обслуживания в предприятиях питания.</p> <p>27. Понятие безопасности питания.</p> <p>28. Общие требования к предприятиям общественного питания.</p> <p>29. Функциональные группы помещений предприятий общественного питания и требования к их компоновке.</p> <p>30. Методы и формы обслуживания.</p> <p>31. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.</p>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работать самостоятельно и в коллективе, руководить людьми и подчинять личные интересы общей цели</li> <li>- публично представлять собственные и известные научные результаты</li> <li>- точно представлять технологические знания в устной форме.</li> </ul>	<p><b>Примеры практических заданий:</b></p> <p>Ознакомиться с построением рецептур блюд по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, выполнить анализ основных элементов рецептур.</p> <p><b>Последовательность выполнения работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомиться с рецептурой блюда (с количеством наименований сырья не менее 5-6) по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.</li> <li>2. Указать наименование блюда, номер рецептуры, номер колонки (варианта), полное название сборника рецептур блюд и год его издания.</li> <li>3. Указать количество вариантов блюда, их различия.</li> <li>4. Дать характеристику сырья и получаемого полуфабриката.</li> <li>5. Охарактеризовать блюдо.</li> </ol>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками самостоятельной научно-исследовательской работы</li> <li>- полученными знаниями при изучении дисциплины в будущей профессиональной деятельности</li> </ul>	<p><b>Примеры практических заданий из профессиональной деятельности:</b></p> <p><b>Задание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомиться с инструкцией по составлению технико-технологических карт на сладкие блюда и десерты, напитки</li> <li>2. Рассчитать количество сырья для приготовления следующих горячих напитков на 1 порцию: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чай черный байховый</li> <li>2. Чай с молоком или сливками</li> <li>3. Чай аппетитный</li> <li>4. Кофе черный натуральный</li> <li>5. Кофе по-венски</li> <li>6. Кофе парижский</li> <li>7. Кофе с колой</li> <li>8. Горячий кофейный коктейль «Нектар Муисков»</li> <li>9. Горячий кофейный коктейль «Черный лес»</li> </ol> </li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		10. Кофе «Отважный воин» 11. Кофе «Борджиа» 12. Грог безалкогольный	
Знать	- содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности	Примеры типовых заданий, результаты выполнения которых должны быть отражены в отчете практики  Ознакомление с: - предприятием общественного питания (тип, класс), правовым статусом предприятия; - организационной структурой предприятия, структурой управления, - нормативно-правовой базой функционирования предприятия; техническими документами, регулирующими деятельность предприятия- базы практики, - правилами внутреннего распорядка на предприятии, - инструкциями по технике безопасности и пожарной безопасности; - мерами по предупреждению пожаров, системами пожарной защиты на предприятиях, устройством и применением огнетушителей; - инструктажем по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене, - ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг, - материально – технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и = вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, дизайном помещений, средствами достижения единства стиля предприятия, - основными категориями производственного и обслуживающего персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены, - производственной программой предприятия, условиями реализации выпускаемой продукции, -технологическими процессами, способами контроля эффективности технологических процессов, - видами механической обработки сырья, изготовления полуфабрикатов из различного вида сырья. - традиционными видами тепловой обработки кулинарной продукции, - определение норм и потерь при различных способах механической и тепловой обработки сырья и кулинарной продукции. - методами и формами обслуживания, применяемыми на предприятии,	
Уметь	- работать самостоятельно и в коллективе, - формулировать полученные результаты; - публично представить собственные и известные научные результаты;		
Владеть	- способами самостоятельного освоения информации, - методами организации собственной деятельности для выполнения индивидуальных заданий.		Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- способами и средствами контроля качества и безопасности продукции и услуг, безопасности персонала,</li> <li>- способами и техническими средствами охраны окружающей среды.</li> </ul> <p style="text-align: center;">Пример задания на практику</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Изучить структуру предприятия, взаимосвязь цехов и подразделений, условия хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</li> <li>2 Ознакомиться с технологическим оборудованием, правилами его эксплуатации и санитарной обработкой (по индивидуальному заданию).</li> <li>3 Ознакомиться с ассортиментом полуфабрикатов предприятия общественного питания и с технологией их производства (индивидуальное задание)</li> <li>4 Изучить технологию производства кулинарной продукции и кондитерских изделий на примере одной из групп: <ul style="list-style-type: none"> <li>- блюд из рыбы на примере конкретного блюда</li> <li>- блюд из мяса птицы на примере конкретного блюда</li> <li>- рубленых мясных полуфабрикатов на примере конкретного блюда</li> <li>- натуральных мясных полуфабрикатов на примере конкретного блюда</li> <li>- блюд из овощей на примере конкретного блюда</li> <li>- изделий из слоеного теста на примере конкретного изделия</li> <li>- изделий из бисквитного теста на примере конкретного изделия</li> <li>- супов на примере конкретного супа</li> <li>- холодных закусок на примере конкретной закуски</li> <li>- сладких блюд на примере конкретного блюда</li> <li>- блюд из творога на примере конкретного блюда.</li> </ul> </li> <li>5 Подготовить отчет</li> </ol>	
Знать	– содержание процесса формирования целей личностного и профессионального развития, способы его реализации при решении задач в сфере коммерциализации сложных технологий, организации процесса технологического предпринимательства и управления инновационными проектами;	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формирование и развитие команды.</li> <li>2. Командный лидер, типы командного лидерства.</li> <li>3. Бизнес-идея, основные методы ее генерирования.</li> <li>4. Бизнес-модель, элементы бизнес-модели.</li> <li>5. Понятие и общая структура эффективных презентаций.</li> <li>6. Виды презентаций и их характеристика.</li> <li>7. Понятие и особенности питч-сессии.</li> </ol>	Технологическое предпринимательство

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	- формы и возможные ограничения самоорганизации, самообразования и самопрезентации;		
Уметь	формулировать и реализовывать цели личного, профессионального развития при решении задач в сфере коммерциализации сложных технологий, организации процесса технологического предпринимательства и управления инновационными проектами с учётом индивидуально-личностных особенностей, возможностей и ограничений самоорганизации, самообразования и самопрезентации;	<p><b>Примерные практические задания</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Команда из семи человек трудилась над выполнением одного заказа. При этом каждый затратил 40 человеко-часов. Заказ принес компании 2000 млн. руб. Определите производительность труда каждого сотрудника в расчете на человеко-час.</li> <li>2. Продумайте «презентацию идеи (Idea Pitch)» для компании X, которая разработала технологию управления скутером без участия человека.</li> <li>3. Укажите, какие из представленных ниже слайдов PPT-презентации предпринимательского проекта нарушают правила питч-сессии. Аргументируйте ответ.</li> </ol> 	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы												
		 <p><b>ПЛАН МАРКЕТИНГА.</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Цели маркетинга</th> <th>Стратегии маркетинга</th> <th>Сроки реализации</th> <th>Ответственные</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Изучение и комплексный анализ нужд и особенностей потребителей</td> <td>Проведение опроса населения (разных категорий)</td> <td>Раз в год</td> <td>Наемные работники</td> </tr> <tr> <td>Расширение объемов реализации товаров и услуг</td> <td>Проведение акций и введение скидок</td> <td>Раз в месяц</td> <td>Генеральный директор</td> </tr> </tbody> </table>	Цели маркетинга	Стратегии маркетинга	Сроки реализации	Ответственные	Изучение и комплексный анализ нужд и особенностей потребителей	Проведение опроса населения (разных категорий)	Раз в год	Наемные работники	Расширение объемов реализации товаров и услуг	Проведение акций и введение скидок	Раз в месяц	Генеральный директор	
Цели маркетинга	Стратегии маркетинга	Сроки реализации	Ответственные												
Изучение и комплексный анализ нужд и особенностей потребителей	Проведение опроса населения (разных категорий)	Раз в год	Наемные работники												
Расширение объемов реализации товаров и услуг	Проведение акций и введение скидок	Раз в месяц	Генеральный директор												
Владеть	<p>приемами и технологиями постановки целей личностного, профессионального развития и их реализации, критической оценки результатов самоорганизации, самообразования и самопрезентации при решении задач в сфере коммерциализации сложных технологий, организации процесса технологического предпринимательства и управления инновационными проектами.</p>	<p><b>Комплексное задание по разработке предпринимательского проекта и его презентации:</b>          Разработайте и сформируйте PPT-презентацию Вашего сквозного проекта по следующим пунктам:          - «команда проекта» (необходимые роли, обоснование их распределения между участниками команды);          - «бизнес-идея, бизнес-модель, бизнес-план» (целевой потребитель, ценностное предложение, период реализации проекта).</p>													
<b>ОК-6 - способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности</b>															
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные правовые понятия;</li> <li>– основные источники права;</li> <li>– принципы применения юридической ответственности.</li> </ul>	<p><b>Перечень вопросов для подготовки к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие, признаки государства</li> <li>2. Форма правления: понятие, виды</li> <li>3. Форма государственного устройства: понятие, виды</li> <li>4. Государственный режим: понятие, виды.</li> <li>5. Конституция Российской Федерации – основной закон государства.</li> <li>6. Форма правления Российской Федерации.</li> <li>7. Система органов государственной власти в Российской Федерации.</li> <li>8. Президент Российской Федерации.</li> <li>9. Федеральное Собрание Российской Федерации.</li> <li>10. Правительство Российской Федерации.</li> <li>11. Система судов в Российской Федерации.</li> <li>12. Особенности федеративного устройства России.</li> </ol>	Правоведение												

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>13. Понятие и сущность права.</li> <li>14. Источники права.</li> <li>15. Система законодательства Российской Федерации. Нормативно-правовые акты, их виды.</li> <li>16. Отрасли российского права.</li> <li>17. Правонарушение: понятие, признаки, виды.</li> <li>18. Юридическая ответственность, понятие и виды.</li> <li>19. Предмет и метод гражданского права.</li> <li>20. Субъекты и объекты гражданского права.</li> <li>21. Правоспособность и дееспособность физических лиц.</li> <li>22. Юридические лица: понятие, виды, особенности создания и прекращения деятельности.</li> <li>23. Гражданско-правовые сделки, их виды, формы и условия действительности.</li> <li>24. Понятие права собственности. Вещные права лица, не являющегося собственником.</li> <li>25. Основания приобретения права собственности.</li> <li>26. Основания прекращения права собственности.</li> <li>27. Виды гражданско-правовых договоров и способы обеспечения их исполнения.</li> <li>28. Наследование по закону и по завещанию.</li> <li>29. Заключение брака.</li> <li>30. Прекращение брака. Признание брака недействительным.</li> <li>31. Имущественные права супругов.</li> <li>32. Права и обязанности родителей и детей.</li> <li>33. Алиментные обязательства (субъекты, условия и порядок выплаты).</li> <li>34. Лишение родительских прав.</li> <li>35. Предмет трудового права.</li> <li>36. Трудовой договор: условия, стороны, порядок заключения.</li> <li>37. Порядок приема на работу. Испытательный срок.</li> <li>38. Понятие и виды рабочего времени</li> <li>39. Время отдыха</li> <li>40. Трудовая дисциплина и ответственность за ее нарушение.</li> <li>41. Материальная ответственность работника: понятие, основания и порядок применения.</li> <li>42. Материальная ответственность работодателя: понятие, основания и порядок применения.</li> <li>43. Прекращение трудового договора.</li> <li>44. Предмет и метод административного права.</li> <li>45. Субъекты административного права.</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		46. Государственная служба. 47. Административные правонарушения и административная ответственность. Состав административного проступка. 48. Административные взыскания. Наложение административного взыскания. 49. Определение государственной тайны. 50. Предмет и метод уголовного права. 51. Понятие преступления. Категории преступлений. 52. Состав преступления. 53. Уголовная ответственность за совершение преступлений. 54. Предмет и метод экологического права. 55. Источники экологического права. 56. Право общего и специального природопользования.	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ориентироваться в системе законодательства;</li> <li>– определять соотношение юридического содержания норм с реальными событиями общественной жизни;</li> <li>– разрабатывать документы правового характера;</li> <li>– приобретать знания в области права;</li> <li>– корректно выражать и аргументированно обосновывать свою юридическую позицию.</li> </ul>	<b>Составить эссе</b> 1. Органы законодательной власти в России – федеральные и региональные – федеральные и муниципальные – общие и специальные – полномочные и региональные 2. Критерии отграничения административного правонарушения от преступления. <b>Примерные практические задания</b> 1. Используя статьи Конституции Российской Федерации, сосчитайте количество субъектов Российской Федерации: республик, краёв, областей, автономных округов, автономных областей, городов федерального значения. Укажите, какие новые субъекты Российской Федерации появились за последнее время. Аргументируйте свой ответ со ссылкой на статьи Конституции РФ. 2. После расторжения брака родителей Андрюша Холкин был оставлен матери Гордеевой В. Фактически же он проживал с бабушкой Холкиной Р., где был ранее прописан. Холкина Р. решила продать свою квартиру и попросила бывшую сноху прописать мальчика у себя и заняться, наконец, воспитанием сына, та никак не отреагировала. Дайте правовую оценку ситуации. Аргументируйте свой ответ со ссылкой на статьи части 1 Гражданского кодекса РФ.	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– практическими навыками анализа и разрешения юридических ситуаций;</li> <li>– практическими навыками</li> </ul>	<b>Примерные практические задания:</b> 1 Составьте текст завещания, включив следующие условия: - несколько наследников - одного наследника по закону лишить наследства - определить завещательное возложение	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>совершения юридических действий в соответствии с законом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками составления претензий, заявлений, жалоб по факту неисполнения или ненадлежащего исполнения прав;</li> <li>– способами совершенствования правовых знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.</li> </ul>	<p>- определить завещательный отказ</p> <p>2 Рассмотрите структуру Гражданского кодекса РФ. Найдите и изучите статью, устанавливающую правила об имущественной ответственности несовершеннолетних граждан. Сравните статью нормативного акта и норму. Каково их соотношение?</p> <p>3 Изучите норму ч. 1 ст. 80 Трудового кодекса РФ: «Работник имеет право расторгнуть трудовой договор, предупредив об этом работодателя в письменной форме не позднее, чем за две недели, если иной срок не установлен настоящим Кодексом или иным федеральным законом». Изложите логическую структуру нормы, выделите, что является гипотезой и диспозицией нормы. Какова санкция данной нормы, в какой статье Трудового кодекса РФ она предусмотрена?</p> <p>4 Изучите норму ч. 1 ст. 81 Трудового кодекса РФ. Сравните с предшествующей задачей, сформулируйте, что является гипотезой (какой она является — абстрактной, конкретной) и диспозицией в данной норме. Каковы санкции за ее нарушение, где они содержатся?</p> <p>5 Студентке Васиной во время проведения семинарского занятия было предложено ответить на вопрос: «Какие законы и подзаконные нормативные правовые акты действуют на территории РФ?». Ответ был сформулирован следующим образом: «К законам относятся: Конституция РФ, законы субъектов Федерации, нормативные ведомственные акты органов исполнительной власти РФ и субъектов РФ. К подзаконным нормативным правовым актам, по ее мнению, относятся указы Президента РФ, различные постановления, договоры. Что является неверным в ответе Васиной?»</p>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные виды охранных документов интеллектуальной собственности;</li> <li>– ключевые этапы и правила государственной системы регистрации результатов научной деятельности;</li> <li>– формы государственной поддержки инновационной деятельности в России.</li> </ul>	<p><b>Теоретические вопросы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие и правовое содержание результатов научной и научно-технической деятельности.</li> <li>2. Виды охранных документов интеллектуальной собственности.</li> <li>3. Виды научно-технических услуг.</li> <li>4. Изобретательство. Изобретение.</li> <li>5. Изобретательство. Полезная модель.</li> <li>6. Государственная регистрация научных результатов.</li> <li>7. Основные цели и принципы государственной научно-технической политики.</li> <li>8. Формы государственной поддержки инновационной деятельности.</li> <li>9. Нетрадиционные меры государственной поддержки.</li> </ol>	Продвижение научной продукции
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать социально-политическую и научную</li> </ul>	<p><b>Практические задания:</b></p> <p>Подготовка докладов-презентаций на предложенные или самостоятельные тематики:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пример составления пакета документов для регистрации программы ЭВМ.</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	литературу; – оформлять документацию; – использовать основные правовые знания при закреплении основных результатов экспериментальной и исследовательской работы; – составлять пакет документов для регистрации изобретения или полезной модели; – составлять пакет документов для регистрации программы ЭВМ.	2. Пример составления пакета документов для регистрации изобретения. 3. Пример составления пакета документов для регистрации полезной модели. 4. Организация и планирование продвижения товара и пути его совершенствования. 5. Формы государственной поддержки инновационной деятельности в России. 6. Научно-техническая политика России. 7. Порядок и особенности выполнения научно-исследовательских работ по государственным контрактам.	
Владеть	– вопросами правового регулирования деятельности предприятия; – знаниями о научно-технической политике России – навыками составления конкурсной документации.	<b>Творческие задания:</b> 1. Аналитический обзор научно-технической политики России. 2. Оформление методики анализа патентной документации и проведения патентного поиска.	
Знать	действующие нормативные документы и методические материалы, регулирующие процессы коммерциализации сложных технологий, технологического предпринимательства и управления инновационными проектами;	<b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b> 1. Понятия интеллектуальной собственности и ее охраны. 2. Общие свойства интеллектуальной собственности. Интеллектуальные права. 3. Авторское право и патентное право. 4. Системы патентования. 5. Процедура патентования. 6. Секреты производства (ноу-хау). 7. Правовые инструменты приобретения и коммерциализации интеллектуальной собственности. 8. Средства индивидуализации юридических лиц, товаров, работ, услуг. 9. Типы лицензирования интеллектуальной собственности и их применение. 10. Расчет цены лицензии и виды лицензионных вознаграждений.	Технологическое предпринимательство
Уметь	идентифицировать корректные нормативные документы и методические материалы,	<b>Примерные практические задания для зачета:</b> 1. В связи с выполнением конкретного задания работодателя работник-инженер в нерабочее время 28 сентября 2016 г. разработал устройство для спутникового мониторинга	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	регулирующие процессы коммерциализации сложных технологий, технологического предпринимательства и управления инновационными проектами, применять их;	местоположения групп и отдельных людей, о чем письменно уведомил работодателя. Работодатель ничего работнику по поводу этой разработки не сообщал, а 24 февраля 2017 г. подал в отношении нее в Роспатент заявку на выдачу патента на полезную модель, указав работника в качестве автора и выплатив ему вознаграждение, оговоренное в трудовом договоре. Впоследствии патент работодателю на эту полезную модель был выдан, работодатель принял исключительное право на нее к бухгалтерскому учету и предоставил право ее использования своему партнеру, который начал производство таких устройств. Выясните, вправе ли инженер оспаривать выдачу патента и требовать от работодателя компенсаций за нарушение исключительного права инженера на данную разработку. 2. Сотрудник, работающий в компании по трудовому договору, по своей инициативе в рабочее время нарисовал для нее логотип (авторское произведение – объект графики). Создание логотипов в трудовые обязанности сотрудника не входило. Данный логотип компания зарегистрировала в качестве изобразительного товарного знака и получила соответствующее свидетельство. Выясните, сможет ли дизайнер требовать отмены регистрации данного знака.	
Владеть	навыками идентификации и применения корректных нормативных документов и методических материалов, регулирующих процессы коммерциализации сложных технологий, технологического предпринимательства и управления инновационными проектами;	<b>Комплексное задание по разработке предпринимательского проекта и его презентации:</b> Разработайте и сформируйте PPT-презентацию Вашего сквозного проекта по следующим пунктам: - «нематериальные активы и охрана интеллектуальной собственности» (IP- стратегия проекта – способы защиты интеллектуальной собственности); - «выбор модели коммерциализации – трансфер технологий и лицензирование, стартап, коммерческий НИОКР» (обоснование рациональности выбора модели коммерциализации).	
<b>ОК-7 - способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</b>			
Знать	- Основные средства и методы физического воспитания, анатомо-физиологические особенности организма и степень влияния физических упражнений на работу органов и систем организма. - Основные средства и методы	<b>Перечень теоретических вопросов к зачету</b> 1. Дайте определение понятию «физическая культура» и раскройте его 2. Дайте определение основным понятиям теории физической культуры, ее компонентам. 3. Сформулируйте цель, задачи и опишите формы организации физического воспитания. 4. Назовите задачи физического воспитания студентов в вузе. 5. Перечислите основные компетенции студента, формируемые в результате освоения дисциплины «Физическая культура». 6. Перечислите основные требования, предъявляемые к студенту в процессе освоения	Физическая культура и спорт

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>физического воспитания, основные методики планирования самостоятельных занятий по физической культуре с учетом анатомо-физиологических особенностей организма.</p> <p>- Основные средства и методы физического воспитания, основные методики планирования самостоятельных занятий по физической культуре с учетом анатомо-физиологических особенностей организма и организации ЗОЖ, с целью укрепления здоровья, повышения уровня физической подготовленности.</p>	<p>дисциплины «Физическая культура».</p> <p>7. Перечислите основные требования, необходимые для успешной аттестации студента (получение «зачета») по дисциплине «Физическая культура».</p>	
Уметь	<p>- Применять полученные теоретические знания по организации и планированию занятий по физической культуре анатомо-физиологических особенностей организма.</p> <p>- Применять теоретические знания по организации самостоятельных занятий с учетом собственного уровня физического развития и физической подготовленности.</p> <p>- Использовать тесты для определения физической подготовленности с целью организации самостоятельных занятий по определенному виду спорта с оздоровительной</p>	<p><b>Перечень заданий для зачета:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какие методы физического воспитания вы знаете? Кратко опишите их.</li> <li>2. В чем отличие двигательного умения от двигательного навыка?</li> <li>3. Перечислите основные физические качества, дайте им определения.</li> <li>4. Какие формы занятий физическими упражнениями вы знаете?</li> <li>5. Что такое ОФП? Его задачи.</li> <li>6. В чем отличие ОФП от специальной физической подготовки?</li> <li>7. Что представляет собой спортивная подготовка?</li> <li>8. Для чего нужны показатели интенсивности физических нагрузок?</li> <li>9. Расскажите об энергозатратах организма при выполнении нагрузок в зонах различной мощности?</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	направленностью, для подготовки к профессиональной деятельности.		
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Средствами и методами физического воспитания.</li> <li>- Методиками организации и планирования самостоятельных занятий по физической культуре.</li> <li>- Методиками организации физкультурных и спортивных занятий с учетом уровня физической подготовленности и профессиональной деятельности, навыками и умениями самоконтроля</li> </ul>	<p><b>Задания на решение задач из профессиональной области, комплексные задания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ППФП в системе физического воспитания студентов;</li> <li>2. Факторы, определяющие ППФП студентов;</li> <li>3. Средства ППФП студентов;</li> <li>4. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями;</li> <li>5. Индивидуальный выбор спорта или систем физических упражнений.</li> </ol>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;</li> <li>- формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</li> <li>- знание технических приемов и двигательных действий базовых видов спорта;</li> <li>- современные технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Показателем хорошего самочувствия является? указание учителя желание заниматься спортом анкетирование учебная успеваемость</li> <li>2. С возрастом максимальные показатели частоты сердечных сокращений: растут не меняются снижаются изменяются по временам года</li> <li>3. Кто в футбольной команде может играть руками? бек форвард голкипер хавбек</li> <li>4. Лыжные гонки – это: бег на лыжах по дистанции спуск с горы на лыжах бег на лыжах со стрельбой катание на лыжах за буксиром</li> <li>5. Как определять пульс?</li> </ol>	Элективные курсы по физической культуре и спорт

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>- основные способы самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</p> <p>- технику выполнения Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (комплекс ГТО).</p>	<p>пальцами на артерии у лучезапястного сустава          глядя на себя в зеркало          положив руку на солнечное сплетение          сжав пальцы в замок</p> <p>6. Оздоровительная тренировка позволяет добиться:          Максимального расслабления          Улучшение физических качеств          Рекордных на мировом уровне спортивных результатов          Сокращения рабочего дня</p> <p>7. С какого расстояния пробивается пенальти в футболе?          От 3-х до 5-ти метров          7 метров          11 метров          от 15-ти до 20-ти метров</p> <p>8. В какие спортивные игры играют с мячом?          бильярд          большой теннис          бадминтон          керлинг</p> <p>9. Гиревой спорт – это вид спорта, направленный на развитие следующих качеств:          скоростные качества          силовые способности          координационные способности          гибкость</p> <p>10. Какие действия игрока разрешены правилами баскетбола?          бег с мячом в руках          передачи и броски мяча          столкновения, удары, захваты, толчки, подножки          разговоры с судьей во время игры</p> <p>11. Каковы отличительные черты соревновательной деятельности?          наличие телевизионной трансляции          выявление сильнейшего          предварительное информирование о соревнованиях в газетах          красивая форма на спортсменах</p>	
Уметь	- использовать межпредметные понятия и универсальные	Нормативы VI ступени ВФСК ГТО для мужчин	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																																																																																																										
	<p>учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять физические упражнения различной функционально направленности, использовать их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</li> <li>- использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</li> <li>- использовать знания технических приемов и двигательных действий базовых видов спорта в игровой и соревновательной деятельности;</li> <li>- анализировать и выделять эффективные технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- анализировать индивидуальные показатели здоровья, умственной и физической работоспособности,</li> </ul>	<p style="text-align: center;">   <b>Нормативы испытаний (тестов) Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)</b>  <b>VI СТУПЕНЬ (возрастная группа от 18 до 29 лет)* МУЖЧИНЫ</b> </p> <table border="1" data-bbox="1108 379 1467 715"> <thead> <tr> <th rowspan="2">№ п/п</th> <th rowspan="2">Испытания (тесты)</th> <th colspan="5">Нормативы</th> </tr> <tr> <th colspan="2">от 18 до 24 лет</th> <th colspan="3">от 25 до 29 лет</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="7" style="text-align: center;"><b>Обязательные испытания (тесты)</b></td> </tr> <tr> <td>1.</td> <td>Бег на 50 м (с)</td> <td>4,8</td> <td>4,6</td> <td>4,3</td> <td>3,4</td> <td>3,0</td> <td>4,6</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Бег на 100 м (с)</td> <td>9,0</td> <td>8,0</td> <td>7,9</td> <td>6,5</td> <td>5,5</td> <td>8,2</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Бег на 150 м (с)</td> <td>14,4</td> <td>14,1</td> <td>13,1</td> <td>11,1</td> <td>10,8</td> <td>13,8</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Бег на 500 м (время с)</td> <td>14,50</td> <td>15,40</td> <td>12,00</td> <td>15,00</td> <td>14,40</td> <td>12,50</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Подтягивание на висе на высокой перекладине (количество раз)</td> <td>10</td> <td>12</td> <td>15</td> <td>7</td> <td>9</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>Вис стоящий и разгибание рук в упоре лежа на полу (количество раз)</td> <td>28</td> <td>32</td> <td>44</td> <td>22</td> <td>25</td> <td>39</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Вис завис стоя 10 кг (количество раз)</td> <td>21</td> <td>25</td> <td>43</td> <td>19</td> <td>23</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Наклоны вперед из положения стоя на гимнастической скамье (от уровня скамьи – раз)</td> <td>+6</td> <td>+8</td> <td>+13</td> <td>+5</td> <td>+7</td> <td>+12</td> </tr> <tr> <td colspan="7" style="text-align: center;"><b>Испытания (тесты) по выбору</b></td> </tr> <tr> <td>5.</td> <td>Минимум бег 3x10 м (с)</td> <td>8,0</td> <td>7,7</td> <td>7,1</td> <td>8,2</td> <td>7,9</td> <td>7,4</td> </tr> <tr> <td>6.</td> <td>Присяды в длину с разбега (см)</td> <td>370</td> <td>380</td> <td>430</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Вис прямой в длину с места (показатель длины висания) (см)</td> <td>210</td> <td>225</td> <td>240</td> <td>205</td> <td>220</td> <td>235</td> </tr> <tr> <td>7.</td> <td>Метание спортивного снаряда весом 700 г (м)</td> <td>35</td> <td>35</td> <td>37</td> <td>35</td> <td>35</td> <td>37</td> </tr> </tbody> </table>	№ п/п	Испытания (тесты)	Нормативы					от 18 до 24 лет		от 25 до 29 лет			<b>Обязательные испытания (тесты)</b>							1.	Бег на 50 м (с)	4,8	4,6	4,3	3,4	3,0	4,6		Бег на 100 м (с)	9,0	8,0	7,9	6,5	5,5	8,2		Бег на 150 м (с)	14,4	14,1	13,1	11,1	10,8	13,8	2.	Бег на 500 м (время с)	14,50	15,40	12,00	15,00	14,40	12,50		Подтягивание на висе на высокой перекладине (количество раз)	10	12	15	7	9	13	3.	Вис стоящий и разгибание рук в упоре лежа на полу (количество раз)	28	32	44	22	25	39		Вис завис стоя 10 кг (количество раз)	21	25	43	19	23	40	4.	Наклоны вперед из положения стоя на гимнастической скамье (от уровня скамьи – раз)	+6	+8	+13	+5	+7	+12	<b>Испытания (тесты) по выбору</b>							5.	Минимум бег 3x10 м (с)	8,0	7,7	7,1	8,2	7,9	7,4	6.	Присяды в длину с разбега (см)	370	380	430	—	—	—		Вис прямой в длину с места (показатель длины висания) (см)	210	225	240	205	220	235	7.	Метание спортивного снаряда весом 700 г (м)	35	35	37	35	35	37	
№ п/п	Испытания (тесты)	Нормативы																																																																																																																											
		от 18 до 24 лет		от 25 до 29 лет																																																																																																																									
<b>Обязательные испытания (тесты)</b>																																																																																																																													
1.	Бег на 50 м (с)	4,8	4,6	4,3	3,4	3,0	4,6																																																																																																																						
	Бег на 100 м (с)	9,0	8,0	7,9	6,5	5,5	8,2																																																																																																																						
	Бег на 150 м (с)	14,4	14,1	13,1	11,1	10,8	13,8																																																																																																																						
2.	Бег на 500 м (время с)	14,50	15,40	12,00	15,00	14,40	12,50																																																																																																																						
	Подтягивание на висе на высокой перекладине (количество раз)	10	12	15	7	9	13																																																																																																																						
3.	Вис стоящий и разгибание рук в упоре лежа на полу (количество раз)	28	32	44	22	25	39																																																																																																																						
	Вис завис стоя 10 кг (количество раз)	21	25	43	19	23	40																																																																																																																						
4.	Наклоны вперед из положения стоя на гимнастической скамье (от уровня скамьи – раз)	+6	+8	+13	+5	+7	+12																																																																																																																						
<b>Испытания (тесты) по выбору</b>																																																																																																																													
5.	Минимум бег 3x10 м (с)	8,0	7,7	7,1	8,2	7,9	7,4																																																																																																																						
6.	Присяды в длину с разбега (см)	370	380	430	—	—	—																																																																																																																						
	Вис прямой в длину с места (показатель длины висания) (см)	210	225	240	205	220	235																																																																																																																						
7.	Метание спортивного снаряда весом 700 г (м)	35	35	37	35	35	37																																																																																																																						

Нормативы VI ступени ВФСК ГТО для женщин

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																																																																																																																																			
	<p>физического развития и физических качеств; - самостоятельно выполнять и контролировать выполнение Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (комплекс ГТО).</p>	<div style="text-align: center;">  <p><b>Нормативы испытаний (тестов) Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)</b></p> <p><b>VI. СТУПЕНЬ (возрастная группа от 18 до 29 лет)* ЖЕНЩИНЫ</b></p> <table border="1" data-bbox="1025 438 1550 890"> <thead> <tr> <th rowspan="3">№ п/п</th> <th rowspan="3">Испытания (тесты)</th> <th colspan="6">Нормативы</th> </tr> <tr> <th colspan="3">от 18 до 24 лет</th> <th colspan="3">от 25 до 29 лет</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="8" style="text-align: center;"><b>Обязательные испытания (тесты)</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Бег на 30 м (с)</td> <td>5,9</td> <td>5,7</td> <td>5,1</td> <td>6,4</td> <td>6,1</td> <td>5,4</td> </tr> <tr> <td>1.</td> <td>или бег на 60 м (с) или бег на 100 м (с)</td> <td>10,9 17,8</td> <td>10,5 17,4</td> <td>9,6 16,4</td> <td>11,2 18,8</td> <td>10,7 18,2</td> <td>9,9 17,0</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Бег на 2000 м (мин, с)</td> <td>13.10</td> <td>12.30</td> <td>10.50</td> <td>14.00</td> <td>13.10</td> <td>11.35</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Подтягивание из виса лёжа на низкой перекладине 90 см (количество раз)</td> <td>10</td> <td>12</td> <td>18</td> <td>9</td> <td>11</td> <td>17</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>или сгибание и разгибание рук в упоре лёжа на полу (количество раз)</td> <td>10</td> <td>12</td> <td>17</td> <td>9</td> <td>11</td> <td>16</td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Наклон вперёд из положения стоя на гимнастической скамье (от уровня скамьи – см)</td> <td>+8</td> <td>+11</td> <td>+16</td> <td>+7</td> <td>+9</td> <td>+14</td> </tr> <tr> <td colspan="8" style="text-align: center;"><b>Испытания (тесты) по выбору</b></td> </tr> <tr> <td>5.</td> <td>Челночный бег 3x10 м (с)</td> <td>9,0</td> <td>8,8</td> <td>8,2</td> <td>9,3</td> <td>9,0</td> <td>8,7</td> </tr> <tr> <td>6.</td> <td>Прыжок в длину с разбега (см) или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)</td> <td>270 170</td> <td>290 180</td> <td>320 195</td> <td>-- 165</td> <td>-- 175</td> <td>-- 190</td> </tr> <tr> <td>7.</td> <td>Поднимание туловища из положения лёжа на спине (количество раз за 1 мин)</td> <td>32</td> <td>35</td> <td>43</td> <td>24</td> <td>29</td> <td>37</td> </tr> </tbody> </table> <p>Тесты промежуточного контроля физической подготовленности студентов 1-4 курсов специального медицинского отделения (юноши)</p> <table border="1" data-bbox="763 989 1462 1335"> <thead> <tr> <th rowspan="2">№п/п</th> <th rowspan="2">Контрольные упражнения</th> <th colspan="5">Оценка</th> </tr> <tr> <th>5</th> <th>4</th> <th>3</th> <th>2</th> <th>1</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>Бег 30 м (сек)</td> <td>5,5</td> <td>5,9</td> <td>6,3</td> <td>6,7</td> <td>7,1</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>12-минутный бег (м)</td> <td>2100</td> <td>1950</td> <td>1800</td> <td>1500</td> <td>1200</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">3.</td> <td>Прыжки в длину с места (см) или приседание на 2-х ногах для студентов с опущением внутренних органов (кол-во раз)</td> <td>230</td> <td>220</td> <td>210</td> <td>200</td> <td>190</td> </tr> <tr> <td></td> <td>70</td> <td>60</td> <td>50</td> <td>40</td> <td>30</td> </tr> </tbody> </table> </div>	№ п/п	Испытания (тесты)	Нормативы						от 18 до 24 лет			от 25 до 29 лет									<b>Обязательные испытания (тесты)</b>									Бег на 30 м (с)	5,9	5,7	5,1	6,4	6,1	5,4	1.	или бег на 60 м (с) или бег на 100 м (с)	10,9 17,8	10,5 17,4	9,6 16,4	11,2 18,8	10,7 18,2	9,9 17,0	2.	Бег на 2000 м (мин, с)	13.10	12.30	10.50	14.00	13.10	11.35		Подтягивание из виса лёжа на низкой перекладине 90 см (количество раз)	10	12	18	9	11	17	3.	или сгибание и разгибание рук в упоре лёжа на полу (количество раз)	10	12	17	9	11	16	4.	Наклон вперёд из положения стоя на гимнастической скамье (от уровня скамьи – см)	+8	+11	+16	+7	+9	+14	<b>Испытания (тесты) по выбору</b>								5.	Челночный бег 3x10 м (с)	9,0	8,8	8,2	9,3	9,0	8,7	6.	Прыжок в длину с разбега (см) или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)	270 170	290 180	320 195	-- 165	-- 175	-- 190	7.	Поднимание туловища из положения лёжа на спине (количество раз за 1 мин)	32	35	43	24	29	37	№п/п	Контрольные упражнения	Оценка					5	4	3	2	1	1.	Бег 30 м (сек)	5,5	5,9	6,3	6,7	7,1	2.	12-минутный бег (м)	2100	1950	1800	1500	1200	3.	Прыжки в длину с места (см) или приседание на 2-х ногах для студентов с опущением внутренних органов (кол-во раз)	230	220	210	200	190		70	60	50	40	30	
№ п/п	Испытания (тесты)	Нормативы																																																																																																																																																				
		от 18 до 24 лет			от 25 до 29 лет																																																																																																																																																	
<b>Обязательные испытания (тесты)</b>																																																																																																																																																						
	Бег на 30 м (с)	5,9	5,7	5,1	6,4	6,1	5,4																																																																																																																																															
1.	или бег на 60 м (с) или бег на 100 м (с)	10,9 17,8	10,5 17,4	9,6 16,4	11,2 18,8	10,7 18,2	9,9 17,0																																																																																																																																															
2.	Бег на 2000 м (мин, с)	13.10	12.30	10.50	14.00	13.10	11.35																																																																																																																																															
	Подтягивание из виса лёжа на низкой перекладине 90 см (количество раз)	10	12	18	9	11	17																																																																																																																																															
3.	или сгибание и разгибание рук в упоре лёжа на полу (количество раз)	10	12	17	9	11	16																																																																																																																																															
4.	Наклон вперёд из положения стоя на гимнастической скамье (от уровня скамьи – см)	+8	+11	+16	+7	+9	+14																																																																																																																																															
<b>Испытания (тесты) по выбору</b>																																																																																																																																																						
5.	Челночный бег 3x10 м (с)	9,0	8,8	8,2	9,3	9,0	8,7																																																																																																																																															
6.	Прыжок в длину с разбега (см) или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)	270 170	290 180	320 195	-- 165	-- 175	-- 190																																																																																																																																															
7.	Поднимание туловища из положения лёжа на спине (количество раз за 1 мин)	32	35	43	24	29	37																																																																																																																																															
№п/п	Контрольные упражнения	Оценка																																																																																																																																																				
		5	4	3	2	1																																																																																																																																																
1.	Бег 30 м (сек)	5,5	5,9	6,3	6,7	7,1																																																																																																																																																
2.	12-минутный бег (м)	2100	1950	1800	1500	1200																																																																																																																																																
3.	Прыжки в длину с места (см) или приседание на 2-х ногах для студентов с опущением внутренних органов (кол-во раз)	230	220	210	200	190																																																																																																																																																
		70	60	50	40	30																																																																																																																																																

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства					Структурный элемент образовательной программы																																							
		4. Подтягивание в висе (кол-во раз)	8	6	4	2	1																																							
		5. Поднимание туловища из положения лежа на спине, ноги согнуты в коленях, руки за головой (кол-во раз)	40	30	20	10	5																																							
		6. Наклон вперед, стоя на гимнастической скамейке, ноги прямые на ширине ступни. Пальцы рук ниже или выше уровня скамейки (см)	5	0	+5	+10	+15																																							
		<p>Примечание: для студентов с черепно-мозговой травмой или миопией свыше – 8D упр. 5 исключается, прыжок в длину с места заменяется приседанием.          Для студентов с пороком сердца упр. 1 исключается, а упр. 2 выполняется в объеме 70% от принятых норм.</p> <p>Тесты промежуточного контроля физической подготовленности студентов 1-4 курсов специального медицинского отделения (девушки)</p>																																												
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">№п/п</th> <th rowspan="2">Контрольные упражнения</th> <th colspan="5">Оценка</th> </tr> <tr> <th>5</th> <th>4</th> <th>3</th> <th>2</th> <th>1</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>Бег 30 м (сек)</td> <td>6,4</td> <td>7,0</td> <td>7,4</td> <td>7,8</td> <td>8,3</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>12-минутный бег (м)</td> <td>1200</td> <td>1050</td> <td>900</td> <td>600</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">3.</td> <td rowspan="2">Прыжки в длину с места (см) или приседание на 2-х ногах для студентов с опущением внутренних органов (кол-во раз)</td> <td>160</td> <td>150</td> <td>140</td> <td>130</td> <td>120</td> </tr> <tr> <td>50</td> <td>40</td> <td>30</td> <td>20</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>	№п/п	Контрольные упражнения	Оценка					5	4	3	2	1	1.	Бег 30 м (сек)	6,4	7,0	7,4	7,8	8,3	2.	12-минутный бег (м)	1200	1050	900	600	300	3.	Прыжки в длину с места (см) или приседание на 2-х ногах для студентов с опущением внутренних органов (кол-во раз)	160	150	140	130	120	50	40	30	20	10						
№п/п	Контрольные упражнения	Оценка																																												
		5	4	3	2	1																																								
1.	Бег 30 м (сек)	6,4	7,0	7,4	7,8	8,3																																								
2.	12-минутный бег (м)	1200	1050	900	600	300																																								
3.	Прыжки в длину с места (см) или приседание на 2-х ногах для студентов с опущением внутренних органов (кол-во раз)	160	150	140	130	120																																								
		50	40	30	20	10																																								

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства					Структурный элемент образовательной программы	
		4. Сгибание и разгибание рук в положении лежа на животе (кол-во раз)	50	40	30	20	10	
		5. Поднимание туловища из положения лежа на спине, ноги согнуты в коленях, руки за головой (кол-во раз)	30	20	15	10	5	
		6. Наклон вперед, стоя на гимнастической скамейке, ноги прямые на ширине ступни. Пальцы рук ниже или выше уровня скамейки (см)	10	5	0	+5	+10	
		<p>Примечание: для студентов с черепно-мозговой травмой или миопией свыше – 8D упр. 5 исключается, прыжок в длину с места заменяется приседанием. Для студентов с пороком сердца упр. 1 исключается, а упр. 2 выполняется в объеме 70% от принятых норм.</p>						
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками использования регулятивных, познавательных, коммуникативных действий в спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;</li> <li>- навыками использования физических упражнений разной функционально направленности в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</li> <li>- практическими навыками</li> </ul>	<p><b>Примерная тематика рефератов</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Диагноз и краткая характеристика заболевания студента.</li> <li>2. Влияние заболевания на личную, работоспособность и самочувствие.</li> <li>3. Медицинские противопоказания при занятиях физическими упражнениями и применение других средств физической культуры при данном заболевании (диагнозе).</li> <li>4. Составление и обоснование индивидуального комплекса физических упражнений и доступных средств физической культуры (с указанием примерной дозировки).</li> <li>5. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке специалиста.</li> <li>6. Физическая культура и спорт как социальные феномены общества.</li> <li>7. Основы здорового образа жизни.</li> <li>8. Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания.</li> <li>9. Основы оздоровительной физической культуры.</li> <li>10. Общие положения, организация и судейство соревнований.</li> <li>11. Допинг и антидопинговый контроль.</li> <li>12. Массаж, как средство реабилитации.</li> <li>13. Лечебная физическая культура: средства и методы.</li> </ol>						

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>использования разнообразных форм и видов физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, навыками активного применения их в игровой и соревновательной деятельности;</li> <li>- навыками использования современных технологий укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</li> <li>- навыками подготовки к выполнению Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (комплекс ГТО).</li> </ul>	<p>14. Подвижная игра, как средство и метод физического развития.  15. Тестирование уровня физического развития студентов.  16. Современные проблемы физической культуры и спорта.  17. Комплекс ГТО: история и современность</p>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– роль и значение физической культуры в профессиональной подготовке и дальнейшей деятельности;</li> <li>– формы и виды физкультурной</li> </ul>	<p><b>Тестовые вопросы:</b>  1. Показателем хорошего самочувствия является?  указание учителя  желание заниматься спортом  анкетирование</p>	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</p> <p>– знание технических приемов и двигательных действий базовых видов спорта;</p> <p>– современные технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>- основные способы самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств.</p>	<p>учебная успеваемость</p> <p>2. С возрастом максимальные показатели частоты сердечных сокращений: растут не меняются снижаются изменяются по временам года</p> <p>3. Кто в футбольной команде может играть руками? бек форвард голкипер хавбек</p> <p>4. Лыжные гонки – это: бег на лыжах по дистанции спуск с горы на лыжах бег на лыжах со стрельбой катание на лыжах за буксиром</p> <p>5. Как определять пульс? пальцами на артерии у лучезапястного сустава глядя на себя в зеркало положив руку на солнечное сплетение сжав пальцы в замок</p> <p>6. Оздоровительная тренировка позволяет добиться: Максимального расслабления Улучшение физических качеств Рекордных на мировом уровне спортивных результатов Сокращения рабочего дня</p> <p>7. С какого расстояния пробивается пенальти в футболе? от 3-х до 5-ти метров 7 метров 11 метров от 15-ти до 20-ти метров</p> <p>8. В какие спортивные игры играют с мячом? бильярд большой теннис бадминтон керлинг</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>9. Гиревой спорт – это вид спорта, направленный на развитие следующих качеств:  скоростные качества  силовые способности  координационные способности  гибкость</p> <p>10. Какие действия игрока разрешены правилами баскетбола?  бег с мячом в руках  передачи и броски мяча  столкновения, удары, захваты, толчки, подножки  разговоры с судьей во время игры</p> <p>11. Каковы отличительные черты соревновательной деятельности?  наличие телевизионной трансляции  выявление сильнейшего  предварительное информирование о соревнованиях в газетах  красивая форма на спортсменах</p>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные) в спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;</li> <li>– выполнять физические упражнения разной функциональной направленности, использовать их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</li> <li>– использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни,</li> </ul>	<p><b>Практические задания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение нормативов общефизической подготовленности;</li> <li>- Разработайте комплексы упражнений оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры;</li> <li>- Напишите реферат по предложенным темам:</li> </ul> <p><b>Примерная тематика рефератов</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Диагноз и краткая характеристика заболевания студента.</li> <li>2. Влияние заболевания на личную работоспособность и самочувствие.</li> <li>3. Медицинские противопоказания при занятиях физическими упражнениями и применение других средств физической культуры при данном заболевании (диагнозе).</li> <li>4. Составление и обоснование индивидуального комплекса физических упражнений и доступных средств физической культуры (с указанием примерной дозировки).</li> <li>5. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке специалиста.</li> <li>6. Физическая культура и спорт как социальные феномены общества.</li> <li>7. Основы здорового образа жизни.</li> <li>8. Общая физическая и специальная подготовка в системе физического воспитания.</li> <li>9. Основы оздоровительной физической культуры.</li> <li>10. Общие положения, организация и судейство соревнований.</li> <li>11. Допинг и антидопинговый контроль.</li> <li>12. Массаж, как средство реабилитации.</li> <li>13. Лечебная физическая культура: средства и методы.</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>активного отдыха и досуга;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать знания технических приемов и двигательных действий базовых видов спорта в игровой и соревновательной деятельности;</li> <li>– анализировать и выделять эффективные технологии укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- анализировать индивидуальные показатели здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</li> <li>- выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры;</li> <li>- осуществлять творческое сотрудничество в коллективных формах занятий физической культурой;</li> <li>- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</li> </ul>	<p>14. Подвижная игра, как средство и метод физического развития.  15. Тестирование уровня физического развития студентов.  16. Современные проблемы физической культуры и спорта.  17. Комплекс ГТО: история и современность</p>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– практическими навыками использования регулятивных, познавательных,</li> </ul>	<p><b>Задания на решение задач из профессиональной области, комплексные задания</b>  Заполните дневник самоконтроля  Дневник самоконтроля  Ф.И.О. _____, возраст _____, курс,</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																																																																																																																														
	<p>коммуникативных действий в спортивной, физкультурной, оздоровительной и социальной практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками использования физических упражнений разной функциональной направленности в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</li> <li>– практическими навыками использования разнообразных форм и видов физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</li> <li>– навыками использования современных технологий укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>– основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</li> <li>- системой теоретических знаний, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и</li> </ul>	<p>факультет _____</p> <table border="1" data-bbox="768 277 1816 1023"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Показатели</th> <th colspan="12">Числа месяца</th> </tr> <tr> <th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th><th>8</th><th>9</th><th></th><th></th><th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Пульс (утром лежа)</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>Пульс (утром стоя)</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>Пульс (вечером)</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>Вес до тренировки и после тренировки</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>Самочувствие</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>Жалобы</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>Сон</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>Аппетит</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>Желание заниматься</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </tbody> </table>	Показатели	Числа месяца												1	2	3	4	5	6	7	8	9				Пульс (утром лежа)													Пульс (утром стоя)													Пульс (вечером)													Вес до тренировки и после тренировки													Самочувствие													Жалобы													Сон													Аппетит													Желание заниматься													
Показатели	Числа месяца																																																																																																																																																
	1	2	3	4	5	6	7	8	9																																																																																																																																								
Пульс (утром лежа)																																																																																																																																																	
Пульс (утром стоя)																																																																																																																																																	
Пульс (вечером)																																																																																																																																																	
Вес до тренировки и после тренировки																																																																																																																																																	
Самочувствие																																																																																																																																																	
Жалобы																																																																																																																																																	
Сон																																																																																																																																																	
Аппетит																																																																																																																																																	
Желание заниматься																																																																																																																																																	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>совершенствование психофизических способностей и качеств (с выполнением установленных нормативов по общей физической и спортивно-технической подготовке) для:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– повышения работоспособности, сохранения, укрепления здоровья и своих функциональных и двигательных возможностей;</li> <li>– организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых спортивных соревнованиях;</li> <li>- процесса активной творческой деятельности по формированию здорового образа жизни;</li> <li>– использования личного опыта в физкультурно-спортивной деятельности.</li> </ul>		
<b>ОК-8 - способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций</b>			
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- основные определения и понятия чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- особенности различных видов чрезвычайных ситуаций.</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Безопасность жизнедеятельности как наука. Понятия «опасность» и «безопасность», их роль и значение в жизнедеятельности человека и общества.</li> <li>2. Критерии и классификация чрезвычайных ситуаций.</li> <li>3. Классификация чрезвычайных ситуаций природного характера, причины и следствия</li> <li>4. Литосферные чрезвычайные ситуации. Причины их возникновения, следствия, меры безопасности</li> <li>5. Гидросферные чрезвычайные ситуации. Причины их возникновения, следствия, меры безопасности</li> <li>6. Атмосферные чрезвычайные ситуации. Причины их возникновения, следствия, меры безопасности</li> <li>7. Природные пожары. Опасности и порядок действий при угрозе, причины их</li> </ol>	Безопасность жизнедеятельности

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>возникновения, следствия, меры безопасности.</p> <p>8. Биологические чрезвычайные ситуации. Понятие эпидемии и пандемий.</p> <p>9. Военные чрезвычайные ситуации.</p> <p>10. Классификация чрезвычайных ситуаций техногенного характера. Правила поведения при угрозе или их возникновении.</p> <p>11. Воздействие негативных (вредных и опасных) факторов на организм человека. Классификация. Причины и следствия.</p> <p>12. Аварии с выбросом (угрозой выброса) радиоактивных веществ. Правила поведения и действия населения при радиационных авариях и радиоактивном загрязнении местности.</p> <p>13. Аварии с выбросом (угрозой выброса) химически опасных веществ и их характеристика. Поражающие факторы. Правила поведения и действия населения.</p> <p>14. Экологическая безопасность</p> <p>15. Транспорт и его опасности. Транспортные аварии и катастрофы.</p> <p>16. Пожары и взрывы. Пожарная безопасность.</p> <p>17. Чрезвычайные ситуации социального характера.</p> <p>18. Чрезвычайные ситуации криминального характера и защита от них.</p> <p>19. Общественная опасность экстремизма и терроризма.</p> <p>20. Безопасность поведения в толпе и при массовой панике Психологические аспекты чрезвычайной ситуации.</p> <p>21. Культура безопасности. Формирование нокологической культуры.</p> <p>22. Гражданская оборона, основные понятия, её задачи. Организация гражданской обороны в образовательных учреждениях.</p> <p>23. Первая доврачебная помощь при поражениях в чрезвычайных ситуациях мирного времени.</p>	
Уметь	<p>- обсуждать способы эффективной защиты в условиях ЧС;</p> <p>- распознавать эффективные способы защиты в ЧС от неэффективных;</p> <p>- применять знания по защите в ЧС в профессиональной деятельности, использовать их на междисциплинарном уровне.</p>	<p><b>Примерные практические задания для экзамена:</b></p> <p>1. Из предложенного перечня ответов выбрать правильные. Комплекс сердечно-легочной реанимации включает в себя:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) измерение артериального давления;</li> <li>2) наложение на раны стерильных повязок;</li> <li>3) наложение шин на поврежденные конечности;</li> <li>4) непрямой массаж сердца;</li> <li>5) искусственную вентиляцию легких.</li> </ol> <p>2. На предприятии произошел пожар, обнаружен пострадавший. Он предъявляет жалобы на наличие раны в области правой руки, на сильную боль в области раны. Общее состояние удовлетворительное, на передней части поверхности руки отмечается рана размером 4 x 3 см. Какие средства индивидуальной медицинской защиты необходимо применить при оказании медицинской помощи пострадавшему?</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		3. Напишите эссе на тему «Террористические акты - преступления против человечности». При написании используйте примеры террористических актов, которые произошли в России и за рубежом.	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками использования защитных мер; основными методами решения задач в условиях чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- методами применения современных средств защиты от опасностей и основными мерами по ликвидации их последствий;</li> <li>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.</li> </ul>	<p><b>Комплексные задания:</b></p> <p>Задание № 1 Авария на хладокомбинате города, в котором вы проживаете, привела к утечке аммиака. Управление по делам ГО ЧС города передало сообщение об эвакуации населения, проживающего вблизи хладокомбината. Определите порядок ваших действий и применение современных средств защиты.</p> <p>Задание № 2 В результате аварии на очистном сооружении в городской водопровод попало значительное количество хлора. Возникла угроза массового поражения населения. Определите порядок ваших действий и применение современных средств защиты.</p> <p>Задание № 3 Из-за взрыва бытового газа обрушилась часть соседнего жилого дома, погибли жильцы, многие были ранены, несколько человек оказались заблокированы в магазине подвального помещения. Ваш дом находится в зоне риска. Определите порядок ваших действий.</p>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия о приемах первой помощи;</li> <li>- основные понятия о правах и обязанностях граждан по обеспечению безопасности жизнедеятельности;</li> <li>- характеристики опасностей природного, техногенного и социального происхождения;</li> <li>- государственную политику в области подготовки и защиты населения в условиях чрезвычайных ситуаций</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организм. Его функции. Взаимодействие с внешней средой. Гомеостаз.</li> <li>2. Регуляция функций в организме.</li> <li>3. Двигательная активность как биологическая потребность организма.</li> <li>4. Особенности физически тренированного организма.</li> <li>5. Костная система. Влияние на неё физических нагрузок.</li> <li>6. Мышечная система. Скелетные мышцы, строение, функции.</li> <li>7. Напряжение и сокращение мышц. Изотонический и изометрический режим работы.</li> <li>8. Сердечно-сосудистая система. Функции крови. Систолический и минутный объём крови. Кровообращение при физических нагрузках.</li> <li>9. Работа сердца, пульс. Кровяное давление.</li> <li>10. Дыхательная система. Процесс дыхания. Газообмен. Регуляция дыхания и его особенности. Дыхание при физических нагрузках.</li> <li>11. Жизненная ёмкость лёгких. Кислородный запрос и кислородный долг.</li> <li>12. Пищеварение. Его особенности при физических нагрузках.</li> <li>13. Утомление и восстановление. Реакция организма на физические нагрузки.</li> </ol>	Физическая культура и спорт

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выделять основные опасности среды обитания человека;</li> <li>- оценивать риск их реализации</li> </ul>	<p><b>Перечень заданий для зачета:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Что такое здоровье?</li> <li>2. Какое здоровье определяет духовный потенциал человека?</li> <li>3. Какие факторы окружающей среды влияют на здоровье человека?</li> <li>4. Какова норма ночного сна?</li> <li>5. Укажите среднее суточное потребление энергии у девушек.</li> <li>6. Укажите среднее суточное потребление энергии у юношей.</li> <li>7. За сколько времени до занятий физической культурой следует принимать пищу?</li> <li>8. Укажите в часах минимальную норму двигательной активности студента в неделю.</li> <li>9. Укажите важный принцип закаливания организма.</li> </ol>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основными методами решения задач в области защиты населения в условиях чрезвычайных ситуаций</li> </ul>	<p><b>Задания на решение задач из профессиональной области, комплексные задания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте определение основным понятиям: работоспособность, утомление, переутомление, усталость, рекреация, релаксация, самочувствие.</li> <li>2. Опишите изменение состояния организма студента под влиянием различных режимов и условий обучения</li> <li>3. Как внешние и внутренние факторы влияют на умственную работоспособность? Какие закономерности можно проследить в изменении работоспособности студентов в процессе обучения?</li> <li>4. Какие средства физической культуры в регулировании умственной работоспособности, психоэмоционального и функционального состояния студентов вы знаете?</li> <li>5. «Физические упражнения как средство активного отдыха»,- раскройте это положение.</li> <li>6. «Малые формы» физической культуры в режиме учебного труда студентов.</li> <li>7. Учебные и самостоятельные занятия по физической культуре в режиме учебно-трудовой деятельности.</li> </ol>	
<b>ОК-9 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</b>			
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- базовые лексические единицы по изученным темам на иностранном языке;</li> <li>- базовые грамматические конструкции, характерные для устной и письменной речи;</li> <li>- лингвострановедческие и социокультурные особенности стран, изучаемого языка и нормы</li> </ul>	<p><b>Прочитайте текст, переведите и выпишите предложения, передающие его основную идею.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Student Life</b></p> <p>Becoming a student is often the first step to independence, particularly if you are moving away from home. You'll get to <u>meet</u> new people and there are lots of chances to socialise. However, you may find yourself struggling to achieve your <u>study</u> goals. Student life is different for everyone. How can I prepare for student life?</p> <p>Talk to people who have done the course or degree you're doing. They may be able to give you tips and advice about the workload, and make <u>suggestions</u> for how you can prepare.</p>	Иностранный язык

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы												
	речевого этикета.	<p>If you're moving to a different place, try to arrive a few <a href="#">days</a> before you start your course. That way you'll have time to get familiar with the <a href="#">town/city</a> layout, and learn your way around. Work out how you will get around. If there is no suitable public transport in the city, can you get a bike or car? Do you need to get a <a href="#">driver's</a> licence?</p> <p>If you're moving into a flat, ask your <a href="#">parents</a> if you can take any furniture with you (eg bed, dresser, desk, chair, sofa). Decide on your accommodation early on. If you want to live on campus, you'll need to get in early.</p> <p>How do you <a href="#">set</a> realistic goals and plan timetables at <a href="#">university</a>?</p> <p>It's tempting to try to achieve too much in your first year of <a href="#">study</a>, which is common with new students. This can leave you feeling overwhelmed and unmotivated, because you may not leave enough time to do course work or take time out from <a href="#">study</a>. Remember to leave time for things such as preparing for lectures, part-time work and spending time with friends.</p> <p>Why should you go to lectures, classes, tutorials or labs?</p> <p>Classes or lectures can be less structured than at school. You may have many opportunities to do other things instead of going to class. For example, it may seem more appealing to hang out with your friends.</p> <p>However, you need to be aware that when exam time comes you may have to spend a lot of time in the library looking up what was taught during the lectures you missed. You may not even be sure what's asked of you for the exam.</p> <p>Try to take a sensible approach to attending lectures and classes – they are worth it.</p> <p>3) Is becoming a student the first step to independence? Why?</p> <p>4) Why is it useful to talk to people who have done the course or degree you're doing?</p> <p>Why should you arrive in the city before you start your course?</p>													
Уметь	<p>- читать и извлекать информацию из адаптированных иноязычных текстов;</p> <p>- оформлять информация на иностранном языке в устной и письменной формах.</p>	<p><b>Примеры заданий для проведения зачёта (АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК)</b></p> <p><i>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «О себе»:</i></p> <table border="0"> <tr> <td>A first-year student</td> <td>Хорошо образованный</td> </tr> <tr> <td>A Bachelor degree</td> <td>Первокурсник</td> </tr> <tr> <td>Well-educated</td> <td>Степень бакалавра</td> </tr> <tr> <td>To run the household</td> <td>Обязанности по дому</td> </tr> <tr> <td>Duties about the house</td> <td>Вести домашнее хозяйство</td> </tr> </table> <p><i>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Мои планы на будущее»</i></p> <table border="0"> <tr> <td>An area of specialization</td> <td>Дальнейшее развитие</td> </tr> </table>	A first-year student	Хорошо образованный	A Bachelor degree	Первокурсник	Well-educated	Степень бакалавра	To run the household	Обязанности по дому	Duties about the house	Вести домашнее хозяйство	An area of specialization	Дальнейшее развитие	
A first-year student	Хорошо образованный														
A Bachelor degree	Первокурсник														
Well-educated	Степень бакалавра														
To run the household	Обязанности по дому														
Duties about the house	Вести домашнее хозяйство														
An area of specialization	Дальнейшее развитие														

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Further development Abilities and skills A high degree of proficiency Postgraduate studies</p> <p><i>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Значение иностранного языка в карьере будущего специалиста»</i></p> <p>Accepted language Have a strong hold of English Spelling Miscommunication To be a confident speaker</p> <p><i>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Студенческая жизнь»</i></p> <p>Independence To do a course Timetable To take time out from study To hang out with your friends</p> <p><i>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Географическое положение и политическая система страны изучаемого языка»</i></p> <p>Constitutional monarchy County Island Gross national product Crown</p> <p><i>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Культура и традиции страны изучаемого языка»</i></p> <p>Originate Annual celebration Religious significance Official days off Fireworks</p>	<p>Способности и навыки Аспирантура Область специализации Высокий уровень профессионализма</p> <p>Хорошо владеть английским Написание Непонимание Уверенно разговаривать на иностранном языке Принятый язык</p> <p>Выбираться куда-либо с друзьями Расписание Независимость Сделать перерыв в учебе Изучать курс</p> <p>Корона ВВП Конституционная монархия Остров Графство</p> <p>Происходить Ежегодное празднование Религиозное значение Фейерверк Официальные выходные</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы										
		<p align="center"><b>Соотнесите английские слова и выражения с их русскими эквивалентами по теме «Крупные города страны изучаемого языка»</b></p> <table border="0"> <tr> <td>To be situated</td> <td>Столица</td> </tr> <tr> <td>Capital</td> <td>Быть расположенным</td> </tr> <tr> <td>Date back to</td> <td>Знаменит ч-л</td> </tr> <tr> <td>Famous for</td> <td>Датироваться</td> </tr> <tr> <td>Bathing resort</td> <td>Морской курорт</td> </tr> </table> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Порядок слов в простом предложении»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) We get usually up at 7 o'clock.</li> <li>2) When you do your home assignment?</li> <li>3) Where you were yesterday?</li> </ol> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Числительное»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) My birthday is on the twenty-one of September.</li> <li>2) I am thirty (13) years old.</li> <li>3) It is 5<sup>th</sup> of December.</li> </ol> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Местоимение»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Peter is ill. Can you visit her?</li> <li>2) The text is difficult. Do you understand all?</li> <li>3) I haven't called somebody.</li> </ol> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Существительное»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) What are the news?</li> <li>2) Three man came into the room and sat in the armchairs.</li> <li>3) In evening we usually watch TV.</li> </ol> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Прилагательное и наречие»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Everest ist the most tallest mountain in the world.</li> <li>2) The results of the experiment turned out to be much best.</li> <li>3) I think this song is worst than the previous one.</li> </ol> <p align="center"><b>Выберите правильный ответ на вопросы лингвострановедческого характера «Высшее образование в стране изучаемого языка»</b></p>	To be situated	Столица	Capital	Быть расположенным	Date back to	Знаменит ч-л	Famous for	Датироваться	Bathing resort	Морской курорт	
To be situated	Столица												
Capital	Быть расположенным												
Date back to	Знаменит ч-л												
Famous for	Датироваться												
Bathing resort	Морской курорт												

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>1. What's the main difference between a college and a university in the USA?</p> <p>d) Colleges are smaller  e) Colleges offer only undergraduate degrees  f) Colleges are smaller and they offer only undergraduate degrees</p> <p>2. What's the difference between a state (public university) and a private university?</p> <p>d) State universities are funded by the government  e) State universities are usually larger and admit a wider range of students  f) State universities are funded by the government and admit a wider range of students</p> <p>4. Who funds private institutions of higher education in the USA?</p> <p>c) US government  d) They are funded from tuition fees, research grants and gifts.</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Выберите правильный ответ на вопросы по страноведению «Геополитические особенности страны изучаемого языка»</i></b></p> <p>1) How many countries does the United Kingdom consist of?</p> <p>d) 2  e) 3  f) 4</p> <p>2) What is the state system of the United Kingdom?</p> <p>c) a constitutional monarchy  d) a parliamentary republic</p> <p>3) What is the symbol of the United Kingdom?</p> <p>a) a rose  b) a bald eagle  c) Britannia</p> <p style="text-align: center;"><b><i>Выберите правильный ответ на вопросы лингвострановедческого характера «Культура и традиции страны изучаемого языка»</i></b></p> <p>What is the Scottish national costume for men?</p> <p>a) the kilt  b) the tuxedo  c) the bearskin</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>What is the most famous sport event in Scotland?  a) the Highland games  b) the Commonwealth Games  c) the Wimbledon Championship</p> <p>What country is called a land of castles and princes?  a) England  b) Northern Ireland  c) Wales</p> <p><b>Выберите правильный ответ на вопросы лингвострановедческого характера «Крупные города страны изучаемого языка»</b></p> <p>What are the best English resorts?  d) Bristol and Southampton  e) Brighton and Bath  f) Leeds and Bradford</p> <p>What is the capital of Scotland?  d) Manchester  e) Edinburg  f) Liverpool</p> <p><b>What is the most important airport in England?</b>  d) Gatwick  e) Heathrow  f) Stansted</p> <p><b>Прочитайте текст и определите, является высказывание истинным или ложным.</b>  <b>My Plans for the Future</b>  I am a first-year student now and I have chosen metallurgy as an area of specialization. I am sure it is a very demanding job. That is why I am looking now for opportunities for further <a href="#">development</a> of my abilities and knowledge in the chosen field.  For me, choosing a career is not only a matter of future prestige and wealth. In my opinion, a job should be interesting and socially important. To my mind, people should find satisfaction in their job. Money is naturally very important too.  I am rather ambitious. I like to win competitions and be the best. I'd like to <a href="#">become</a> a good specialist. I am sure the most important qualities of a good specialist are to be hard-working, to speak foreign languages, to be scientifically-minded, to be energetic, to <a href="#">study</a> for extra</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>qualifications in free time, to be sociable.</p> <p>I think I am good at mathematics and physics. It were my <a href="#">favourite</a> subjects at school and I am sure it is one of the most important subjects at the <a href="#">University</a>.</p> <p>I would like to be a monitor (the leader of the student Government at the Department). To my mind it is a good opportunity to develop my organizational and interpersonal skills and get a solid background.</p> <p>I am willing to be actively engaged in <a href="#">research</a> and scientific discussions covering the problems of steel making technology improvement. I would like to take part in the student scientific conferences. My dream is to be a post<a href="#">graduate</a> student. My goal is to achieve a high degree of proficiency. I hope I'll get my Bachelor's degree in five years, and then I am planning to complete my master's degree. And I'd like to begin my PhD program.</p> <p>Post<a href="#">graduate study</a> at the university offers us the opportunity to <a href="#">study</a> the subject of our first degree at an <a href="#">advanced</a> level, or develop new skills and knowledge. The <a href="#">University</a> offers us the opportunity to enhance our career prospects by developing knowledge and skills relevant to our chosen career</p> <p>4) The carrier choice is not socially important, but depends on your abilities.</p> <p>5) The most important qualities of a good specialist are to be industrious, to speak several foreign languages, etc.</p> <p>6) To develop the organizational and interpersonal skills and get a solid background one can become a monitor.</p> <p><b>Прочитайте текст и определите, является высказывание истинным или ложным.</b>  <b>Colleges, universities, and institutes: the distinctions</b></p> <p>Degree-granting institutions in the United States can be called colleges, institutes or universities. As a general rule, colleges tend to be smaller and usually offer only undergraduate degrees, while a university also offers graduate degrees. The words "school", "college", and "university" are often used interchangeably. An institute usually specializes in degree programs in a group of closely related subject areas, so you will also come across degree programs offered at institutes of technology, institutes of fashion, institutes of art and design, and so on. Within each college or university you will find schools, such as the school of arts and sciences or the school of business. Each school is responsible for the degree programs offered by the college or university in that area of study.</p> <p>Technical and vocational colleges. These institutions specialize in preparing students for entry into, or promotion within, the world of work. They offer certificate and other short-term programs that train students in the theory behind a specific vocation or technology, as well as how to work with the technology. Programs usually last two years or less. There are several thousand technical</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>and vocational colleges across the United States, and they may be private or public institutions. State universities are founded and subsidized by U.S. state governments (for example, California, Michigan or Texas) to provide low-cost education to residents of that state. They may also be called public universities to distinguish them from private institutions. Some include the words “state university” in their title or include a regional element such as “eastern” or “northern”. State universities tend to be very large, within enrollments of 20, 000 or more students, and generally admit a wider range of students than private universities. State university tuition costs are generally lower than those of private universities. Also, in-state residents (those who live and pay taxes in that particular state) pay much lower tuition than out-of-state residents. International students, as well as those from other states, are considered out-of-state residents and therefore do not benefit from reduced tuition at state institutions. In addition, international students may have to fulfill higher admission requirements than in-state residents.</p> <p>Private universities are funded by a combination of endowments, tuition fees, research grants, and gifts from their alumni. Tuition fees tend to be higher at private universities than at state universities, but there is no distinction made between state and non-state residents. Colleges with a religious affiliation and single-sex colleges are private. In general, private universities have enrollments of fewer than 20,000 students, and private colleges may have 2,000 or fewer students on their campuses.</p> <p>4) State <a href="#">university</a> tuition costs are generally lower than those of private universities.</p> <p>5) <a href="#">Within</a> each <a href="#">college</a> or <a href="#">university</a> you will find schools.</p> <p>6) Technical and vocational <a href="#">colleges</a> offer certificate and other short-term programs that train students in the theory behind a specific vocation or <a href="#">technology</a>, as well as in how to work with the <a href="#">technology</a>.</p> <p><b>Дополните диалог, используя предложенные ниже реплики</b>  <b>Jane:</b> Hello, Maria! You look great today!  <b>Maria:</b> _____ It’s very warm today, isn’t it? So I have decided to put on my new dress.  <b>Jane:</b> Yes, the weather is lovely, as well as your new dress. But have you heard about the rain this afternoon?  <b>Maria:</b> _____ But that is okay. I have an umbrella.  <b>Jane:</b> Oh, you are lucky, but I have no umbrella. I need to go back home to take it.  <b>Maria:</b> Yes, be quick. Look, the sky is already full of clouds.  <b>Jane:</b> I run. Bye, _____  <b>Maria:</b> Bye!</p> <hr/> <p>Yes, I’ve heard about that. Hi,! Thank you! see you later.</p>	







Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>1) Hat Monika drei Kinder.  2) In Berlin wir haben viele Verwandte.  3) Wo meine Großeltern wohnen?</p> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Числительное»</b></p> <p>1) Ich fahre am eins Januar nach Deutschland.  2) Ich wohne im vier Stock.  3) Heute ist der einundzwanzigsten.</p> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Местоимение»</b></p> <p>1) Uwe ist krank. Könntest du ihr besuchen?  2) Der Text war schwierig. Habt Sie alles verstanden?  3) Alle haben deine Meinung schon geäußert.</p> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Существительное»</b></p> <p>1) Die Student geht ins Dekanat.  2) Hier gibt es einen Fenster.  3) Im Sommer fahre ich nach dem Deutschland.</p> <p><b>Исправьте грамматические ошибки по теме «Прилагательное и наречие»</b></p> <p>1) Deine Haare sind langer als meine Haare.  2) München finde ich am schöner.  3) Zur Arbeit komme ich gerner mit dem Fahrrad</p> <p><b>Выберите правильный ответ на вопросы по страноведению «Высшее образование в стране изучаемого языка»</b></p> <p>1) Wer prüft die Unterlagen des Bewerbers um einen Studienplatz?  a) Der Bundespräsident  b) Die Zentralstelle für die Vergabe von Studienplätzen  c) Bildungsministerium</p> <p>2) Wer bekommt Stipendien an den Universitäten Deutschlands?  a) alle Studenten  b) ausländische Studenten  c) besonders begabte Studenten  d) niemand</p> <p>3) Wie lange dauert in der Regel das Studium mit Diplomabschluss?</p>	



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>a) die Ostsee                      b) den Bodensee c) Frankreich                      d) Polen</p> <p>3) Der gesetzgebende Organ Deutschlands heißt ... . a) Bundestag                      b) Regierung c) Der Kurfürst                      d) Landtag</p> <p><b>Выберите правильный ответ на вопросы по страноведению «Культура и традиции страны изучаемого языка»</b></p> <p>1) Die Deutschen feiern Weihnachten am .... a) 21. Dezember    b) 24. Dezember    c) 31. Dezember    d) 7. Januar</p> <p>2) Das Bild „Selbstbildnis im Pelzrock“ von ... befindet sich in der Alten Pinakothek in München. a) Brecht                      b) Cranach                      c) Hundertwasser    d) Dürer</p> <p>3) Für die Germanen war ... ein heiliger Baum. a) die Kirsche                      b) die Espe                      c) die Linde                      d) die Birne</p> <p><b>Выберите правильный ответ на вопросы по страноведению «Крупные города страны изучаемого языка»</b></p> <p>1) Das Wahrzeichen der Stadt München ist ... . a) das Brandenburger Tor                      b) der Kölner Dom c) die Frauenkirche                      d) der Zwinger</p> <p>2) Hamburg ist eine .... a) Weltstadt    b) Grünstadt    c) Hafenstadt    d) Blumenstadt</p> <p>3) Goethes Wohnhaus, das Schillerhaus befinden sich in .... a) Weimar    b) Linz    c) Köln    d) Hannover</p>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками устной и письменной речи на иностранном языке;</li> <li>- делать краткие сообщения (презентации) на иностранном языке;</li> <li>- приёмами перевода</li> </ul>	<p><b>Прочитайте текст и определите, является высказывание истинным или ложным.</b></p> <p><b>Das Studium an der Universität</b></p> <p>Nadja Petrowa besucht die Staatliche Technische Universität. Sie studiert an der Fakultät für Maschinenbau. Jetzt ist Nadja schon im ersten Studienjahr. Das Studium ist nicht leicht, jeden Tag besucht Nadja Seminare und Vorlesungen, arbeitet in der Bibliothek und im Sprachlabor. Heute steht Nadja um halb sieben auf, sie duscht sich, macht Morgengymnastik und führt ihren</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	адаптированных иноязычных текстов.	<p>Hund Bobby aus. Dann trinkt sie Tee und geht zur Uni. Der Weg ist nicht weit. Von der Bukinstraße zur Universität braucht die Studentin nur zehn Minuten. Sie ist sehr pünktlich und verspätet sich nie. Sie findet es auch leichtsinnig, Vorlesungen zu versäumen.</p> <p>Heute hat Nadja zwei Vorlesungen. Deutsch ist ein kompliziertes Fach, aber es fällt Nadja leicht. Sie arbeitet mit Interesse. Deutsch ist ihr Lieblingsfach. Sie lernt fleißig alle neuen Vokabeln, schreibt Aufsätze, lernt Gedichte auswendig. Nadja kann noch nicht frei sprechen, aber sie liest schon deutsche Literatur und Presse im Original. Sie arbeitet an ihrer Aussprache und gibt sich Mühe, sich auf die Prüfung vorzubereiten. In der Prüfung kommt es auf gute Vorbereitung an. Es ist nicht klug, nur auf das Glück zu hoffen, meint Nadja.</p> <p>Nadja schafft am Tage viel und verliert die Zeit nicht umsonst. Es ist nicht leicht, in allen Fächern gute Noten zu bekommen. Morgen findet das Seminar in Philosophie statt. Man muss sich darauf vorbereiten. Darum bleibt das Mädchen nach dem Unterricht in der Bibliothek und liest die Fachliteratur zum Seminar. Sie macht Notizen und schreibt Zitate aus vielen Büchern heraus. Das Fach ist sehr kompliziert und fällt ihr schwer. Nadja hat etwas Angst vor der Vorprüfung.</p> <p>Bald ist das Semester zu Ende. Im Dezember haben die Studenten einige Vorprüfungen. Winterprüfungen beginnen an allen Hochschulen Anfang Januar. Zuerst legt Nadja die Prüfung in Englisch ab. Sie will diese Prüfung mit der Note "ausgezeichnet" ablegen. Hoffentlich erreicht sie ihr Ziel.</p> <p>Es ist unmöglich, lange ohne Erholung zu arbeiten. Nach den Prüfungen haben alle Ferien. Die Winterferien will Nadja zusammen mit ihrem Freund Anton von der Fakultät für Journalistik verbringen. Sie haben den Winter gern und treiben Wintersport. Abends werden sie ins Kino oder in die Disko gehen. Nadja freut sich schon darauf.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Nadja Petrowa studiert an der Fakultät für Medizin.</li> <li>2) Sie findet es auch richtig, Vorlesungen zu versäumen.</li> <li>3) Im Dezember haben die Studenten einige Vorprüfungen.</li> </ol> <p><b>Прочитайте текст и определите, является высказывание истинным или ложным.</b></p> <p><b>Ostern</b></p> <p>Ostern fällt immer auf den Sonntag nach dem ersten Frühjahrsvollmond, im Gregorianischen Kalender also frühestens auf den 22. März und spätestens auf den 25. April. Es gibt viele Osterbräuche. Die Deutschen Häuser werden geschmückt, die Eier werden gefärbt und verziert und eine Ostereiersuche wird veranstaltet. In deutschsprachigen Ländern suchen die Kinder bunt bemalte versteckte Eier und Süßigkeiten, die von einem „Osterhasen“ versteckt wurden. Es wird auch Bäume im Garten und Brunnen mit bunt bemalten Ostereiern geschmückt. Als Ostergebäck gibt es einen Kuchen in Hasen- oder Lammform.</p> <p>Das Ei wurde besonders geschätzt. Die Eier waren für die Menschen immer ein Symbol für den</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>neuen Anfang, für Leben und Fruchtbarkeit und für Glück! Das Frühlingsfest ist gefeiert worden und die Eier sind geschenkt worden. Vor dem Schenken waren die Eier bemalt worden. So entstanden deutsche Ostereier.</p> <p>Der Osterhase gilt als Symbol der Fruchtbarkeit, was zum Fest des Lebens passt. Der Hase wurde, wie das Ei, ein Symbol für Fruchtbarkeit. So wurde der Hase vor rund vierhundert Jahren zum Eierbringer.</p> <p>Das Osterlamm wurde als Symbol des Lebens verstanden. Mit seinem weißen Fell ist es auch ein Symbol für Reinheit und friedliche Lebensweise. Das Osterfeuer steht als Symbol für die Sonne. Ohne sie wäre kein Leben auf unserer Welt möglich. Die Entzündung des heiligen Osterfeuers ist ein zentrales Ereignis für die Christen. Das Licht gilt als Zeichen des Lebens.</p> <p>Im christlichen Glauben ist die Osterkerze im 4. Jahrhundert nach Christus entstanden. Die Osterkerze symbolisiert den über Tod und Sterben siegenden auferstandenen Jesus Christus. Das Wasser gilt als Ursymbol des Lebens und der Fruchtbarkeit. In den Jahrhunderten nach Christus wurde es als Symbol für das Leben gebracht. So wurde schon seit dem 2. Jahrhundert das Taufwasser nur zweimal im Jahr geweiht.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) In deutschsprachigen Ländern suchen die Kinder bunt bemalte versteckte Eier und Süßigkeiten, die von einem „Osterfuchs“ versteckt wurden.</li> <li>2) Vor dem Schenken waren die Eier bemalt worden.</li> <li>3) Das Osterfeuer steht als Symbol für die Sonne.</li> </ol> <p><b>Дополните диалог, используя предложенные ниже реплики</b></p> <p><i>Monika:</i> Hallo, Karin!</p> <p><i>Karin:</i> _____, Monika! Wie geht, s?</p> <p><i>Monika:</i> Danke, gut! Was machst du heute Abend?</p> <p><i>Karin:</i> Heute habe ich viel zu tun. Tante Sabine kommt zu uns. Eigentlich muss ich mich schon beeilen. Wiedersehen!</p> <p><i>Monika:</i> _____!</p> <hr/> <p style="text-align: center;"><i>Herzlich Willkommen! Grüß dich! Auf Wiederhören! Leben Sie wohl! Tschüss!</i></p> <p><b>Дополните диалог, используя предложенные ниже реплики</b></p> <p>- .....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ja, bitte!</li> </ul> <p>- .....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gehen Sie geradeaus und an der nächsten Kreuzung rechts. Dann die nächste Straße links.</li> </ul> <p>- .....</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• An der nächsten Kreuzung rechts. Die Bank ist das große moderne Haus auf der rechten Seite.</li> <li>• Ist es weit?</li> </ul> <p>-----</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Danke. Auf Wiedersehen!</li> </ul> <hr/> <p><i>Können Sie das bitte wiederholen?</i>  Wo geht es zur Deutschen Bank?  Etwa fünf Minuten zu Fuß.  Guten Tag! Entschuldigung! Könnten Sie mir helfen?</p> <p><b><i>Составьте план ответа по теме:</i></b> «Значение иностранного языка в карьере будущего специалиста»</p> <p><b><i>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения: «О себе»</i></b>  heißen, achten (A.), ähnlich sein (D.), eine große / kleine Familie haben, väterlicherseits, verheiratet sein, verlobt sein, sich gut vertragen, beim Haushalt helfen</p> <p><b><i>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения: «Мои планы на будущее»</i></b>  der Beruf, die Berufserfahrung, die Berufswahl, berufstätig, der Arbeitgeber, der Arbeitnehmer  sich bewerben um + Akk., sich entscheiden für + Akk., sich vorstellen, die Zukunft, die Arbeitsstelle, sich beschäftigen mit + Dat.</p> <p><b><i>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения: «Значение иностранного языка в карьере будущего специалиста»</i></b>  <b>die Sprache, die Fremdsprache, deutschsprachig, der sprachliche Hintergrund, die Mehrsprachigkeit, die Muttersprache, die Sprachkenntnisse, die Sprachwahl, die Umfrage, fördern, bereichern, nützlich sein, sprachliche Fertigkeiten und Fähigkeiten entwickeln</b></p> <p><b><i>Составьте сообщение по предлагаемым темам, опираясь на основные лексические выражения: «Студенческая жизнь»</i></b>  an der Universität studieren, im Studienjahr sein, das Seminar, die Doppelstunde, das Auditorium verlassen, die Klausur schreiben, das Studienbereich, vorlesungsfrei, den Studienplan selbständig zusammenstellen, der Kommilitone, der Kommilitone, sich erholen</p> <p><b>Прочитайте текст, переведите и выпишите предложения, передающие его основную идею.</b></p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p style="text-align: center;"><b>Der Arbeitstag eines Studenten in Deutschland</b></p> <p>Der Unterricht beginnt meistens um 8.15, aber fast überall macht man gegen 12 Uhr Mittagspause. Die Studenten essen gewöhnlich in der Mensa zu Mittag. Nach der Mittagspause gibt es weitere Lehrveranstaltungen und erst gegen 16 Uhr haben wir Feierabend. Am Nachmittag haben wir auch Zeit für Selbststudium. Man kann in die Bibliothek gehen und dort Bücher ausleihen, oder im Lesesaal an der wissenschaftlichen Literatur arbeiten, den Stoff für ein Referat oder Vortrag sammeln. Einige Studenten gehen ins Sprachlabor oder in den Sportsaal.</p> <p><i>Ich habe versprochen, den ganzen Arbeitstag zu beschreiben. Na, fahren wir weiter. Etwa 16.30 machen wir Feierabend. Das hat aber mit einer Feier (oder Fest) nichts zu tun. Es bedeutet "Arbeitsschluss". Also, nach Feierabend erholen wir uns. Ich besuche oft meinen Freund. Er wohnt im Internat (man kann auch sagen - Wohnheim). Das Internat ist ein neunstöckiges Hochhaus. In jeder Etage befinden sich mehrere Wohneinheiten. In jeder Wohneinheit sind zwei Einbett- und zwei Zweibettzimmer, eine Toilette, eine Waschecke und eine Dusche. In jeder Etage gibt es auch eine Küche mit den elektrischen Herden und Kühlschränken. Mein Freund wohnt mit einem Studienfreund in einem Zweibettzimmer. Es ist einfach aber praktisch eingerichtet. Zu jedem solchen Zimmer gehören zwei Betten, 2 Schreibtische, Stühle, Bücherregale. Sie haben an die Wände ein paar bunte Bilder und Poster gehängt. Das macht das Zimmer wohnlicher und gemütlicher.</i></p> <p><i>Den Studenten steht ein Lesesaal zur Verfügung. Er liegt im Erdgeschoss. Dort befindet sich auch ein großer Klubraum mit einem Studentencafe und einem großen Saal. In diesem Saal kann man sich interessante Vorträge anhören, an den Diskussionen oder Lesungen teilnehmen. Samstags sammeln sich hier Disko-Fans. Es gibt hier noch einen Tischtennisraum und zwei Fernsehräume. Man plant auch die Errichtung eines Fitnesscenters, das heißt eines Raumes mit verschiedenen Sportgeräten und einer Sauna. Wir verbringen hier gern freie Zeit. Und wie arbeitest und erholst du dich, Anton? Wie ist deine Hochschule? Habt ihr auch Studentenwohnheime? Schreibe darüber ausführlich. Es ist für mich alles sehr interessant.</i></p> <p><i>Grüße dich, Dein Rudi</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Wann haben die Studenten Feierabend?</li> <li>2) Womit beschäftigen sich die Studenten gewöhnlich nach dem Studium?</li> <li>3) Was gibt es in jeder Wohneinheit?</li> </ol> <p><b>Выберите реплику, наиболее подходящую к ситуации общения «Студенческая жизнь»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Student: Darf ich heute den Unterricht versäumen?</li> </ol> <p>Lektor: _____.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Es kann nicht sein.</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>b) Vielleicht können Sie. c) Warum denn? d) Sie sollen es argumentieren.</p> <p>2) Student 1: Ich bin in erster Prüfung durchgefallen. Student 2: _____. a) Vielen Dank! b) Das ist deine Ursache. c) Nichts Schlimmes. d) Ich denke, du musst dich besser zur nächsten Prüfung vorbereiten.</p> <p>3) Lehrer: In diesem Text gibt es einige neuen Wörter. Student: _____. a) Wann endet der Unterricht? b) Hilfe! c) Was, was? d) Können Sie uns sie erklären?</p>	
Знать	<p>– структуру и содержание межкультурного взаимодействия; – суть ценностно-смысловых отношений в межличностной коммуникации; – материальную и духовную роль культуры в развитии современного общества; – движущие силы и закономерности культурного процесса, многовариантность культурного процесса.</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b> 1. Структура и состав культурологического знания. 2. Структура современной культурологии: теория культуры, история культуры, философия культуры, социология культуры. 3. Культурантропология. 4. Теоретическая и прикладная культурология. 5. Методы культурологического исследования. 6. Понятие культуры и её функции. 7. Культурогенез. 8. Культура, природа и цивилизация. 9. Культура как мир смыслов и знаков. Язык и коды культуры. 10. Формы культуры: мифология, религия, искусство, наука. 11. Культурная картина мира. 12. Морфология культуры: материальная и духовная культуры. 13. Субкультура и контркультура. 14. Массовая и элитарная культура. 15. Функции, ценности и нормы культуры. 16. Типология культуры: дихотомия «Восток – Запад». 17. Общественно-историческая школа (Н.Я. Данилевский, О. Шпенглер, А. Тойнби и др.).</p>	Культурология и межкультурное взаимодействие

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>18. Натуралистическая школа (Ф. Ницше, З. Фрейд, К.Г. Юнг, Б.К. Малиновский и др.).</p> <p>19. Социологическая школа (Т. Элиот, П. Сорокин, А. Вебер, Т. Парсонс и др.).</p> <p>20. Структурно-символическая школа (Ф. Соссюр, Э. Кассирер, К. Леви-Стросс и др.).</p> <p>21. Антропологическая школа (Э. Тэйлор, А. Ланг, Дж. Фрейзер, А.Н. Веселовский и др.).</p> <p>22. Концепция «игровых культур» (Й. Хейзинга, Х. Ортега-и-Гассет, Е. Финки др.).</p> <p>23. Межкультурные коммуникации.</p> <p>24. Культура, личность и общество: аккультурация и ассимиляция.</p> <p>25. Социальные институты культуры.</p> <p>26. Инкультурация и социализация.</p> <p>27. Модели культурной универсализации.</p> <p>28. Место и роль России в диалоге культур и мировой культуре.</p> <p>29. Национальное своеобразие русской культуры: мессианское сознание.</p> <p>30. Становление и развитие культуры на Руси в IX – XVIII веках: из культурной изоляции к интеграции с европейской культурой.</p> <p>31. Роль личности в русской культуре XIX века.</p> <p>32. Диалог культур в русском искусстве «Серебряного века».</p> <p>33. Культурная модернизация.</p> <p>34. Глобальные проблемы современности.</p> <p>35. Культура в современном мире.</p> <p><b>Тест:</b></p> <p><b>1. Культурология как система знаний о культуре изучает:</b></p> <p>А) образ жизни людей;</p> <p>Б) культурный уровень людей;</p> <p>В) шедевры мировой культуры;</p> <p>Г) символ значения артефактов.</p> <p><b>2. При семиотическом подходе к изучению культуры особое внимание обращается на:</b></p> <p>А) движущие силы культуры;</p> <p>Б) нормы и санкции;</p> <p>В) символы и знаки культуры;</p> <p>Г) функции культуры в обществе.</p> <p><b>3. Предметом изучения культурологии являются:</b></p> <p>А) теории развития общества, культурные эпохи;</p> <p>Б) взаимосвязи между различными историческими периодами;</p> <p>В) модели культуры, ценности, нормы, человеческое поведение;</p> <p>Г) мировая художественная культура, манеры поведения человека в обществе.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p><b>4. Использование исторического метода исследования культуры предполагает особое внимание к изучению:</b>  А) роли выдающихся личностей в истории культуры;  Б) генезиса, развития и угасания культурных явлений во времени;  В) возможности реставрации памятников культуры;  Г) античной культуры.</p> <p><b>5. Метод исследования, принятый функциональной школой, – это:</b>  А) анализ продуктов жизнедеятельности;  Б) ведение наблюдения за образом жизни сообщества;  В) ведение эксперимента над исследуемыми группами;  Г) размышление над объектами мира природы и мира человека.</p> <p><b>6. К предметному полю культурологии не относится...</b>  А) культуроведение;  Б) психология культуры;  В) социология;  Г) богословие культуры.</p> <p><b>7. Получение ценностных суждений является главной целью _____ метода исследования культуры.</b>  А) структурно-функционального;  Б) исторического;  В) философского;  Г) компаративного.</p> <p><b>8. В зависимости от целей культурологического познания в предметной области культурологии выделяют теоретический, фундаментальный и _____ уровни.</b>  А) компаративный;  Б) эмпирический;  В) диахронический;  Г) прикладной.</p> <p><b>9. Культуру общества и его субъектов изучает:</b>  А) социология;  Б) культурная антропология;  В) культурология;  Г) философия культуры.</p> <p><b>10. В соответствии с задачами культурологической науки все её знания подразделяются на два вида – фундаментальные и _____ знания.</b>  А) прикладные;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Б) юридические;  В) технические;  Г) педагогические.</p> <p><b>11. Культурологическое знание востребовано:</b>  А) экологией;  Б) теорией систем;  В) географией;  Г) политологией.</p> <p><b>12. Изучение прав и обычаев народов необходимо для:</b>  А) обеспечения межкультурной коммуникации;  Б) освоения новых территорий;  В) просвещения отсталых народов;  Г) повышения собственного культурного уровня.</p> <p><b>13. Культурология опирается на достижения _____ наук.</b>  А) исторических;  Б) математических;  В) биологических;  Г) политических.</p> <p><b>14. Статус культурологии современной системе наук определяется:</b>  А) использованием её методов и выводов в других отраслях гуманитарного знания;  Б) включением курса «Культурологи» в образовательный процесс;  В) продолжительной историей;  Г) нравственным и эстетическим содержанием культурологии.</p> <p><b>15. Взаимосвязь культурологии и социологии проявляется в:</b>  А) общей генеалогии;  Б) сходных методах исследования;  В) тождестве научных выводов;  Г) единой терминологии.</p> <p><b>16. К наукам, с которыми контактирует культурология, углубляя свои представления о культуре, не относится...</b>  А) логика  Б) философия  В) социология  Г) этнография.</p> <p><b>17. К наукам об общих аспектах человеческой деятельности, без относительно к её предмету, относятся _____ науки.</b></p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>А) экономические;  Б) искусствоведческие;  В) технические;  Г) культурологические.</p> <p><b>18. Главное отличие культурной антропологии от культурологии заключается в том, что культурная антропология носит по преимуществу _____ характер.</b></p> <p>А) практический;  Б) обобщающий;  В) ретроспективный;  Г) понимающий.</p> <p><b>19. Прикладная культурология изучает:</b></p> <p>А) эволюцию теоретической концепции;  Б) закономерности культурного процесса;  В) народное творчество;  Г) повседневная практика людей.</p> <p><b>20. Предметом исторической культурологии является:</b></p> <p>А) происхождения человеческого разума;  Б) структура современной культурологии;  В) перспективы культурного развития;  1. Г) эволюция культурных форм.</p>	
Уметь	<p>– общаться с представителями других культур, используя приемы межкультурного взаимодействия;</p> <p>– решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия;</p> <p>– анализировать проблемы культурных процессов;</p> <p>– применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы культурологии как гуманитарной науки в профессиональной деятельности;</p> <p>– анализировать и оценивать культурные процессы и явления,</p>	<p><b>Практические задания:</b></p> <p>1. Прочитайте фрагмент из работы Р. Итса и сформулируйте свое отношение к его точке зрения. Ответьте на вопросы.</p> <p>Жизнь наших далеких предков протекала в экстремальных условиях, богатых множеством случайных совпадений, которые воспринимались первобытным сознанием как следствие проявления невидимых и всепильных «чар». Они порождают видимость большой вероятности связи происшедших с человеком несчастий с действиями над его фетишами или реальностью проклятий, заклинаний, колдовства. Если еще добавить сюда сам факт психологического ожидания беды: что-то случилось с твоей чурингой, с твоим фетишем и т. п., то количество совпадений или случайных связей несвязанных причин и следствий увеличится.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Почему на первых этапах развития человеческого общества появляется вера в абсолютную связь фетиша с судьбой человека?</li> <li>• Подкреплялась ли эта связь общественным сознанием первобытной эпохи?</li> <li>• Почему подобные ситуации часто находили свое подтверждение в окружающем реальном мире?</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приведите известные вам примеры: а) магического обряда; б) тотемных представлений; в) анимистических представлений.</li> <li>2. Рассмотрите основные мировые религии по трем основным моментам: религиозное сознание, культовая деятельность и религиозные организации. Имейте в виду, что они тесно связаны, взаимодействуют и образуют целостную религиозную систему.</li> <li>3. Опишите какой-либо известный вам опыт межкультурного взаимодействия. Были ли в вашей жизни проблемы с пониманием поведения представителей другой культуры? Можете ли вы их объяснить? Обратите внимание при объяснении, что поведение человека следует рассматривать в рамках его культуры, а не своей, т. е. следует проявлять больше эмпатии, чем симпатии. Симпатия подразумевает, что человек мысленно ставит себя на место другого, следует «золотому правилу нравственности»: «поступай с людьми так, как хотел бы, чтобы поступали с тобой». Но при симпатии используются свои собственные способы интерпретации поведения других людей. При общении же с носителями других культур следует применять эмпатический подход, т. е. представить себя на месте другого человека, принять его мировоззрение, понять его чувства, желания, поступки, исходить из рамок его культуры. Сущность эмпатического подхода отражает «платиновое правило»: «поступай с другими так, как они поступали бы сами с собой».</li> <li>4. Определите, в какой историко-культурный период были сделаны следующие высказывания (если возможно, назовите автора): <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Как плодородное поле без возделывания не даст урожая, так и душа. Возделывание души – это и есть философия: она выпалывает в душе пороки, приготовляет души к приятию посева и вверяет ей – сеет, так сказать, только те семена, которые, вызрев, приносят обильнейший урожай»;</li> <li>• «Человек – это слабое, беспомощное, достойное жалости и участия существо. Но в своей слабости он обнаруживает огромную силу. Уповая на Веру, он может сказать «да» хаотическому и страшному миру»;</li> <li>• «Человек, забывший об интересах общества, и правитель, забывший об интересах граждан, – не римляне, а варвары»;</li> <li>• «Культура не воспитание меры, гармонии и порядка, а преодоление ограниченности, как культивирование неисчерпаемости, бездонности личности, как ее постоянное духовное совершенствование»;</li> <li>• «Все эти сказанные художества весьма и весьма различны друг от друга; так что если кто исполняет хорошо одно из них и хочет взяться за другие, то почти никому они не удаются так, как то, которое он исполняет хорошо; тогда как я изо всех моих сил старался одинаково орудовать во всех этих художествах; и в своем месте я покажу, что я добился того, о чем я говорю»;</li> </ul> </li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• «И тогда через хаос, через абсурдность, через чудовищность жизни, как солнце через тучи, глянет око Божье. Бога, который имеет личность, и личность, отображенную в каждой человеческой личности»;</li> <li>• «Поступай так, чтобы ты всегда относился к человечеству и в своем лице, и в лице всякого другого так же, как к цели, и никогда не относился бы к нему только как к средству»;</li> <li>• «Начала цивилизации одного культурно-исторического типа не передаются народам другого типа. Каждый тип вырабатывает ее для себя при большем или меньшем влиянии чуждых, ему предшествовавших или современных цивилизаций»;</li> <li>• «Мне хотелось бы словом «гуманность» охватить все, что я до сих пор говорил о человеке, о воспитании его благородства, разума, свободы, высоких помыслов и стремлений, сил и здоровья, господства над силами Земли»;</li> <li>• «Все хорошо, что исходит из рук Творца всех вещей. В руках человека все вырождается»;</li> <li>• «Воспитание человеческого рода – это процесс и генетический, и органический; процесс генетический – благодаря передаче, традиции, процесс органический – благодаря усвоению и применению переданного. Мы можем как угодно назвать этот генезис человека во втором смысле, мы можем назвать его культурой, т. е. возделыванием почвы, а можем вспомнить образ света и назвать его просвещением, тогда цепь культуры и просвещения протянется до самой земли. Различие между народами просвещенными и непросвещенными – не качественное, а только количественное»;</li> <li>• «...Что такое человек во Вселенной? Небытие в сравнении с бесконечностью, все сущее в сравнении с небытием, среднее между всем и ничем. Он не в силах даже приблизиться к пониманию этих крайностей – конца мироздания и его начала, неприступных, скрытых от людского взора непроницаемой тайной, и равно не может постичь небытие, из которого возник, и бесконечность, в которой растворяется»;</li> <li>• «Причина всех бедствий и несчастий людей, – состоит в невежестве. Преодолеть свое печальное положение, выйти из него люди могут только через просвещение, а рост его неодолим. В умах идет скрытая и непрерывная революция и... с течением времени само невежество себя дискредитирует»;</li> <li>• «Все, что вне меня, – отныне чуждо мне. У меня нет в этом мире ни близких, ни мне подобных, ни братьев. Я на земле, как на чужой планете, куда свалился с той, на которой жил прежде. Если я и различаю, что вокруг себя, – то лишь скорбные и раздирающие сердце предметы, и на все, что касается и окружает меня, не могу кинуть взгляда без того, чтобы не найти там какого-нибудь повода к презрительному негодованию и удручающей боли»;</li> <li>• «Ход развития культурно-исторических типов всего ближе уподобляется тем многолетним одноплодным растениям, у которых период роста бывает неопределенно</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>продолжителен, но период цветения и плодоношения – относительно короток и истощает раз и навсегда их жизненную силу»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Всякая культура (даже материальная) есть культура духа; всякая культура имеет духовную основу – она есть продукт творческой работы духа над природными условиями».</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками межкультурного взаимодействия;</li> <li>– критического восприятия культурно значимой информации;</li> <li>– навыками социокультурного анализа современной действительности;</li> <li>– навыками социального взаимодействия, сотрудничества с позиций расовой, национальной, религиозной терпимости.</li> </ul>	<p><b>Блок творческих заданий для выявления уровня креативного показателя личности:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проанализируйте существующие определения культуры с точки зрения их отношения к человеку. Является ли культура системой, позволяющей человеку приспособиться к жизни, или она враждебна для человека, разрушает его, подавляет его свободу? Предложите собственное понимание культуры.</li> <li>2. Выдающийся философ XX в. Л. Витгенштейн заявлял: «Пределы моего мира – пределы моего языка». Поразмышляйте вслух на эту тему.</li> <li>3. Прочитайте любую понравившуюся вам статью, затрагивающую проблемы семиотики, Дайте ей оценку, выразив свое согласие или несогласие и обосновав его. Например, можно взять работы Ю.М. Лотмана, посвященные семиотике русского быта и литературы XVIII и XIX вв.</li> <li>4. Попробуйте разобрать какое-нибудь литературное или кинематографическое произведение с точки зрения семиотики. Согласны ли вы с объяснением Ю.М. Лотмана отношений между Татьяной, Онегиным и Ленским в романе Пушкина «Евгений Онегин»? Эти персонажи не понимали друг друга потому, что они использовали разные культурные знаковые системы. Онегин был ориентирован на английский байронический романтизм с его культом разочарованности в жизни и трагизмом, Ленский – на немецкий романтизм с его восторженностью и ученостью, Татьяна, с одной стороны, на английский сентиментализм с его чувствительностью, порядочностью и «хорошими концами», а с другой – на русскую народную культуру (поэтому она из всех трех оказалась наиболее гибкой).</li> </ol>	
<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>			
<b>ОПК-1 – способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</b>			
Знать	- последовательность поиска источников информации о современных процессах и аппаратах пищевых производств;	<p><b>Перечень теоретических вопросов:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поиск источников информации по процессам и аппаратам пищевых производств</li> <li>2. Формы печатной информации (монографии, книги, журналы, справочники, периодика)</li> <li>3. Анализ ресурсов Internet</li> <li>4. Анализ информационного материала</li> <li>5. Содержание конспекта отобранной информации</li> </ol>	Процессы и аппараты пищевых производств

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Уметь	- применять результаты анализа информационных источников в профессиональной деятельности проводить обработку и анализ информации	<b>Примеры практических заданий:</b> Провести анализ информационных источников и составить конспект основного оборудования, применяемого при производстве пищевых продуктов: - насосы; - фильтры; - центрифуги; - теплообменники; - сушилки; - мельницы и терки; - выпарные аппараты	
Владеть	способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.	<b>Практические задания</b> С помощью метода математического моделирования в сочетании с компьютерными технологиями с помощью дифференциальных уравнений описать следующие процессы: - движение вязкой жидкости; - разделение неоднородных систем; - перемешивание жидких сред; - конвективный теплообмен; - конвективной диффузии.	
Знать	Представления о поиске, хранении, обработки и анализа правовой, нормативной и технической документации.	<b>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</b> 1. Информационное обеспечение стандартизации и сертификации услуг общественного питания.	
Уметь	Осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ правовой, нормативной и технической документации.	<b>Задание:</b> 1. Зайти на сайты <a href="http://www.gost.ru">www.gost.ru</a> и <a href="http://www.rospotrebnadzor.ru/">http://www.rospotrebnadzor.ru/</a> , и записать их структуру. 2. В каких вкладках можно найти информацию о документации?	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Владеть	Навыками поиска, хранения, обработки и анализа правовой, нормативной и технической документации.	<b>Перечень практических вопросов к экзамену:</b> 1. Определить действующий ли в настоящее время ГОСТ 31986-2012 2. Определить действующий ли в настоящее время ГОСТ Р 50762-2007 3. Определить действующий ли в настоящее время ГОСТ Р 50764-2009 4. Какие последние изменения были внесены ФЗ № 294 5. Какие последние изменения были внесены ФЗ № 171 6. Определить действующий ли в настоящее время ГОСТ 30389-2013 7. Определить действующий ли в настоящее время ГОСТ Р 54609-2011	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Знать	<p>— общую характеристику процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации;</p> <p>— современные информационные, компьютерные и сетевые технологии (включая пакеты прикладных программ, локальные и глобальные компьютерные сети) для сбора, обработки и анализа информации;</p> <p>— определения состава и назначения основных элементов персонального компьютера, их характеристик;</p> <p>— классификацию и назначение основных программных средств, предназначенных для обработки информации;</p> <p>— основные возможности и функции современных операционных систем;</p> <p>— основные информационно-поисковые сервисы и базы данных</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация и использование современных программных, информационно-поисковых систем и баз данных.</li> <li>2. Определения состава и назначения основных элементов персонального компьютера, их характеристик.</li> <li>3. Данные и информация. Единицы информации</li> <li>4. Характеристики процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации.</li> <li>5. Классификация программного обеспечения.</li> <li>6. Основные возможности и функции современных операционных систем</li> <li>7. Интернет. Службы и возможности</li> <li>8. Сравнительный анализ современных операционных систем, основные функции.</li> <li>9. Методы и средства защиты информации.</li> <li>10. Защита информации от несанкционированного доступа методом криптопреобразования</li> <li>11. Основы защиты информации и сведений, составляющих государственную тайну</li> <li>12. Способы несанкционированного доступа к информации.</li> <li>13. Какие законодательные акты РФ, регулируют правовые отношения в сфере информационной безопасности?</li> <li>14. Как используется электронно-цифровая подпись?</li> </ol>	Информатика
Уметь	<p>— осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных;</p> <p>— представлять обрабатываемые данные в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p> <p>проводить необходимые расчеты с использованием ИТ;</p>	<p><b>Перечень заданий к зачету:</b></p> <p>Используя встроенные математические и статистические функции табличного редактора, вычислить</p> <p><b>Задача</b> . Вычислить в электронной таблице (MS Excel или OpenCalc).</p> <p style="text-align: center;"><b>Информационный поиск в Интернете</b></p> <p><b>Задание.</b> Произвести поиск и анализ нормативных документов, регулирующих:</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<ul style="list-style-type: none"> <li>— (выявлять и строить) типичные модели решения предметных задач по изученным образцам;</li> <li>— составлять научные обзоры, рефераты по тематике научных исследований;</li> <li>— использовать современные информационные технологии в процессе профессиональной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— безопасную работу в Интернете и на собственном ПК.</li> <li>— нормы административной и уголовной ответственности за нарушения в области информационной безопасности.</li> </ul> <p>С помощью информационно-поисковых систем произвести поиск информации по заданной тематике.</p> <p>Произвести форматирование многостраничного документа (обзора, реферата и библиографии) в соответствии с стандартами учебного заведения в текстовых редакторах (MS Word или Open Writer).</p> <p>Обосновать необходимость использования и создания внутри документа нескольких разделов. Подготовить отчет с заданной структурой.</p>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>— основными алгоритмами и подходами к решению прикладных задач;</li> <li>— навыками использования информационных сервисов для поиска информации;</li> <li>— навыками использования электронного офиса для поиска, хранения, переработки информации и решения задач профессиональной деятельности;</li> <li>— навыками анализа информации из различных источников баз данных, результатов работы, их обобщение и систематизации.</li> </ul>	<p><b>Задание.</b> Сохранить многостраничный документ в разных форматах. Создать резервные копии лекционных материалов и ИДЗ на домашних ПК.</p> <p><b>Задача.</b> Используя встроенные математические и тригонометрические функции, составить формулу по правилам электронной таблицы для вычисления значения функции в заданной точке</p> $y(x) = \sqrt{\frac{\cos^2(x)}{3 \sqrt{ e^{-\sin(x)} + 0.3 }}} - \operatorname{tg}(\pi x)$ <p><b>Задание.</b> Изучить требования к надежности парольной системы для авторизации на сайтах, сформировать и использовать надежные пароли.</p> <p><b>Задание:</b> Произвести поиск информации в доступных интернет-источниках по определению пищевых характеристик заданных продуктов питания (предметная область задается преподавателем).</p> <p>Используя возможности MS Excel или OpenCalc произвести статистические вычисления по заданным критериям.</p>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- состояние и основные проблемы технической базы;</li> <li>- основные источники информации в сфере современного технологического оборудования для пищевой промышленности</li> <li>- основные методы, способы и</li> </ul>	<p><b>Примерные тесты раздел «Оборудование предприятий»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1 Какому типу овощерезательных машин по принципу действия относится сменный механизм МС 28-100?</li> <li>2. А) статорный</li> <li>3. В) с комбинированными рабочими органами</li> <li>4. С) дисковый</li> <li>5. Д) роторный</li> </ol> <p>Е) пуансонный</p>	Проектная деятельность

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>средства получения, хранения, переработки информации</p>	<p>2. Указать марку сменного механизма, предназначенного для нарезки варёных овощей:            А) МС 27-40            В) МС 2-70            С) МС 17-40            Д) МС 8-150            Е) МС 18-160</p> <p>3 Назначение машины МРМ-15:            А) для дробления орехов и растирания мяса            В) для перемешивания фарша            С) для нарезки овощей ломтика, соломкой            Д) для измельчения мяса            Е) для разрушения порционных кусков мяса с целью надрезания соединительных тканей</p> <p>4 Какая из перечисленных передач получила наиболее широкое применение в машинах:            А) ременная передача            В) фрикционная передача            С) зубчатая передача            Д) червячная передача            Е) цепная передача</p> <p>5. Подвижная часть электродвигателя:            А) катушка            В) станина            С) обмотка            Д) ротор            Е) статор</p> <p>6. Производительность сменного механизма- мясорубки МС-2-70, кг\час:            А) 120-140            В) 70-80            С) 90-100            Д) 30-40            Е) 100-110</p> <p><b>Вопросы для подготовки к экзамену раздел «Основы проектирования предприятий»</b></p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p><b>общественного питания»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назначение и виды проектов. Состав и содержание проектов.</li> <li>2. Рассчитать нормативы и особенности проектирования общедоступных предприятий общественного питания. Принципы формирования и размещения сети общедоступных предприятий питания городской застройки.</li> <li>3. Типы предприятий и нормы проектирование принципы размещения предприятий общественного питания в учебных заведениях: школах, ПТУ, средних специальных, ВУЗах.</li> <li>4. Рассчитать нормативы развития сети, особенности проектирования предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, учреждениях отдыха.</li> <li>5. Виды заготовочных предприятий и определение их мощности. Принципы проектирования, размещения и развития сети заготовочных предприятий.</li> <li>6. Планирование выпуска общего количества кулинарной продукции и отдельных групп доготовочных предприятиях общественного питания и с полным учетом производства.</li> <li>7. Принципы определения потребности сырья для обеспечения производственной программы в предприятиях общественного питания различных типов.</li> <li>8. Методы определения числа потребителей в общедоступных предприятиях общественного питания.</li> <li>9. Дать характеристику методов расчета площадей помещений предприятий общественного питания.</li> <li>10. Выполнить компоновку помещений специализированного кондитерского цеха, мощностью 3 тонны готовой продукции в смену.</li> <li>11. Основные методы расчета численности производственных работников предприятий общественного питания.</li> <li>12. Способы размещения оборудования в предприятиях общественного питания и их характеристика.</li> <li>13. Объемно – планировочные решения в предприятиях общественного питания и их характеристика.</li> <li>14. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания. Последовательность разработки объемно-планировочных и конструктивных решений.</li> <li>15. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих зданий общественного питания.</li> <li>16. Проектирование предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения.</li> <li>17. Планировочное решение помещений для приема и хранения продуктов.</li> <li>18. Планировочное решение заготовочных цехов предприятий общественного питания с полным производственным циклом.</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	<p>- самостоятельно проводить обзор информационных источников.</p> <p>- анализировать основные источники информации в сфере современного технологического оборудования для пищевой промышленности</p> <p>- определять основные свойства объектов и материалов и выбирать методы получения и анализа</p>	<p><b>Практические задания по разделу «Оборудование предприятий»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проведите обзор современного оборудования для приготовлению блюд молекулярной кухни.</li> <li>2. Проведете обзор основного оборудования для приготовления пищи на пару. Выделите достоинства и недостатки каждого вида оборудования.</li> <li>3. Проведите патентный поиск оборудования: <ul style="list-style-type: none"> <li>- фритюрница;</li> <li>- вращающаяся жаровня;</li> <li>- льдогенератор;</li> <li>- тостер;</li> <li>- хлебопечь.</li> </ul> </li> </ol> <p><b>Примеры практических заданий по разделу «Основы проектирования предприятий общественного питания»</b></p> <p>Задание 1 Определить число потребителей. Расчет числа потребителей по оборачиваемости рекомендуется проводить для баров, кафетериев и буфетов, которые занимают отдельные помещения.</p> <p>Задание 2 Определить количество блюд. Исходными данными для определения количества блюд являются количество потребителей и коэффициент потребления блюд. Разбивку общего количества блюд на отдельные группы и внутригрупповое распределение блюд по основным продуктам производят в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд в ассортименте продукции, выпускаемой предприятием.</p> <p>Задание 3 Составить расчетное меню. Расчетное меню составляют по действующим сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий с учетом ассортиментного минимума для различных типов предприятий общественного питания, сезонности продуктов, разнообразия блюд по дням недели, приемов тепловой обработки, особенностей вкусов местного населения, климатических условий и т.д.</p> <p>В зависимости от типа предприятия, обслуживаемого контингента, принятых норм обслуживания меню может быть со свободным выбором блюд, комплексное, дневного рациона, диетическое, банкетное.</p> <p>Задание 4 Рассчитать необходимое сырье. В предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд количество сырья определяют по меню</p> <p>Задание 5. Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана 1 класса на 120 мест, реализующего днем комплексные обеды для летне-осеннего периода.</p> <p>Задание 6 Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана высшего класса на 180 мест для летне-осеннего периода.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																
		Задание 7 Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана 1 класса на 120 мест, реализующего днем комплексные обеды для летне-осеннего периода. Задание 8 Составить расчетное меню (производственную программу) столовой на 160 мест для зимнего периода. Предусмотреть отпуск обедов на дом.																	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками анализа информации из различных источников и баз данных;</li> <li>- методами выявления технических достоинств и недостатков существующего технологического оборудования для пищевой промышленности</li> <li>- навыками применения методов способов получения, хранения и обработки и анализа информации об основных свойствах объектов и материалов, способствующее достижению максимального результата в рамках решения поставленных задач</li> </ul>	<p><b>Задачи из профессиональной области раздел «Оборудование предприятий»</b></p> <p>1. При производстве пирожного песочное кольцо в количестве 604 шт (масса 1 шт – 48 г) выход теста составляет 5131,9 кг плотностью 0,7 кг/дм<sup>3</sup> Продолжительность замеса 45 мин, заполнение дежи 2/3 объема. Какую из машин, представленных на рисунке 1 выгоднее использовать в данном случае?</p> <table border="1" data-bbox="945 531 1648 887"> <thead> <tr> <th data-bbox="945 531 1310 563">Тестомес</th> <th data-bbox="1310 531 1648 563">Тестомес</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="945 563 1310 715">  </td> <td data-bbox="1310 563 1648 715">  </td> </tr> <tr> <td data-bbox="945 715 1310 738" style="text-align: center;"><b>Прима 300</b></td> <td data-bbox="1310 715 1648 738" style="text-align: center;"><b>Прима-70</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="945 738 1310 762">Объем используемой дежи- 300 л</td> <td data-bbox="1310 738 1648 762">Объем дежи - 70л</td> </tr> <tr> <td data-bbox="945 762 1310 786">Максимальная масса теста, кг/замес</td> <td data-bbox="1310 762 1648 786">Максимальная масса теста, кг/замес</td> </tr> <tr> <td data-bbox="945 786 1310 810" style="text-align: center;">200</td> <td data-bbox="1310 786 1648 810" style="text-align: center;">45</td> </tr> <tr> <td data-bbox="945 810 1310 834">Минимальная масса теста, кг/замес</td> <td data-bbox="1310 810 1648 834">Минимальная масса теста, кг/замес</td> </tr> <tr> <td data-bbox="945 834 1310 858" style="text-align: center;">5</td> <td data-bbox="1310 834 1648 858" style="text-align: center;">3</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Рисунок 1 – Тестомесильные машины</p> <p><b>Практические задания по разделу «Основы проектирования предприятий общественного питания»</b></p> <p>Задание 1. Выполнить планировочное решение предприятий общественного питания на примере кафе</p> <p>Цель работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Изучить требования к проектированию кафе.</li> <li>2 Научиться самостоятельно осуществлять планировку помещений кафе.</li> </ol> <p>Порядок выполнения практической работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Изучите требования к объемно-планировочным решениям предприятий общественного питания.</li> <li>2 Выполните на миллиметровой бумаге компоновку всех помещений своего предприятия.</li> <li>4 Расставьте технологическое оборудование.</li> <li>5 Ответьте на контрольные вопросы.</li> </ol>	Тестомес	Тестомес			<b>Прима 300</b>	<b>Прима-70</b>	Объем используемой дежи- 300 л	Объем дежи - 70л	Максимальная масса теста, кг/замес	Максимальная масса теста, кг/замес	200	45	Минимальная масса теста, кг/замес	Минимальная масса теста, кг/замес	5	3	
Тестомес	Тестомес																		
																			
<b>Прима 300</b>	<b>Прима-70</b>																		
Объем используемой дежи- 300 л	Объем дежи - 70л																		
Максимальная масса теста, кг/замес	Максимальная масса теста, кг/замес																		
200	45																		
Минимальная масса теста, кг/замес	Минимальная масса теста, кг/замес																		
5	3																		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		Контрольные вопросы 1 В каком порядке осуществляется планировка здания? 2 Какая сетка колонн применяется при проектировании предприятий общественного питания? 3 Как располагаются торговые помещения относительно производственных? 4 Перечислите требования к планировке раздаточной.	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные и альтернативные средства программных продуктов для обработки графической информации;</li> <li>- интегрированные средства и методы, информационные технологии обработки графической информации.</li> </ul>	<b>Перечень примерных вопросов к зачету:</b> 1. Интерфейс редактора. Управление документами и изображениями. 2. Параметры определения поведения слоя в графическом документе. 3. Использование групп связанных слоев. 4. Сведение слоев. 5. Прозрачность. Установка градуированной и неградуированной прозрачности. 6. Локальная прозрачность. Отличие локальной прозрачности от прозрачности слоя в целом. 7. Определение цвета пиксела композитного изображения по цветам пикселей двух наложенных друг на друга слоев с одинаковым значением прозрачности 50. 8. Режимы наложения слоев. Применяемые алгоритмы при различных режимах наложения слоев. 9. Операции выделения области. Модификации выделенной области. 10. Явление сглаживания. Режим растушевки. 11. Способы сохранения ранее выделенной области. 12. Маски и альфа-каналы. 13. Отличие слоя-маски от обычной маски. 14. Маски слоя и макетные группы. 15. Работа с документами. Слои документа. Эффекты слоев. 16. Обработка изображений. 17. Выделение и трансформация областей выделения. 18. Рисование, раскрашивание, удаление и восстановление фрагментов изображений. 19. Прозрачность и полупрозрачность пиксельного изображения. 20. Тоновая и цветовая коррекция. 21. Маски и каналы. 22. Работа с текстом. 23. Корректирующие фильтры и ретушь изображений. 24. Слои и каналы. Режимы наложения слоев.	Компьютерная графика в пищевой промышленности

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	применять полученные знания в учебной, практической, научной, творческой деятельности.	<b>Примерные задания по подбору и созданию своего иллюстративного материала:</b> - создать альбом фуд-фотографий различных отраслей пищевой промышленности; - создать альбом удачного оформления меню; - создать альбом удачного оформления рекламной продукции в сфере пищевой промышленности и т.д.	
Владеть	- практическими навыками реализации знаний и умений в учебных и практических целях с использованием технических и программных средств; - информационной и библиографической культурой с применением информационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности для обработки графической информации для создания визуальной коммуникации; - способностью анализировать, интерпретировать теоретические и творческие исследования, полученные практические результаты.	<b>Задания на контрольную творческую работу:</b> - создать коллаж (фотомонтаж) из нескольких растровых изображений, которое можно использовать в дальнейшем в дизайне меню, упаковки/этикетки, полиграфической рекламной продукции; - создать иллюстрацию к статье печатного издания; - произвести художественное оформление тематического плаката/постера и т.д.	
Знать	- основы дизайна пищевой упаковки; - основные понятия и порядок проектирования; - результаты отечественных и зарубежных исследований в сфере дизайна; - методы поиска новых решений, методы исследования проектных ситуаций, методы проектной подачи в сфере дизайна упаковочной продукции;	<b>Перечень теоретических вопросов к зачету с оценкой:</b> 1. Упаковка как элемент брендинга. 2. Виды упаковки. 3. Взаимодействие упаковки и упакованной продукции. 4. Функции упаковки. 5. Комплекс потребительских требований. 6. Потребительские свойства упаковки. 7. Эстетические свойства упаковки. 8. Требования к внешнему виду изделия. 9. Что относится к маркировке упаковки? 10. Что такое техническое задание на упаковку? 11. Из каких частей состоит техническое задание на упаковку?	Основы конструирования и дизайна пищевой упаковки

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>- нормативные и методические материалы по разработке и оформлению технической документации.</p>	<p>12. Что является исходными данными для составления технического задания на упаковку?  13. Этапы конструирования и дизайна.  14. Дать определение понятиям «конструирование» и «дизайн».  15. Этапы дизайн-проектирования.  16. Что такое анализ проектной ситуации?  17. Специфика проведения анализа проектной ситуации.  18. Анализ целевого потребителя.  19. Анализ аналогов и конкурентов.  20. Правила формулирования проектной концепции.  21. Что такое конструирование?  22. Требования к материалам для упаковочной продукции.  23. Эскизирование упаковочной продукции.  24. Макетирование упаковочной продукции.  25. Требования к макету упаковочной продукции.  26. Составление развертки упаковочной продукции.  27. Какими методами осуществляется поиск и обоснование оптимального варианта конструкции упаковки?</p>	
Уметь	<p>- применять полученные знания в учебных целях;  - выбирать необходимые базы данных и методы решения практических задач.</p>	<p><b>Практические задания к зачету с оценкой:</b>  1. Разработать техническое задание на упаковку для продуктов питания (жидких, сыпучих, штучных – на выбор студента).  2. Провести анализ проектной ситуации в соответствии с составленным техническим заданием на упаковку, используя различные методы социологических (опрос, анкетирование, экспертный метод) и маркетинговых (SWOT- и STEP-анализ, пр.) исследований. Сделать вывод по проделанной работе.  3. В векторном графическом редакторе Corel DRAW создать штрих-код для упаковываемой продукции (в соответствии с техническим заданием на упаковку) с помощью утилиты CorelBARCODEWIZARD. Вставить полученный штрих-код в макет упаковки.</p>	
Владеть	<p>- навыками реализации знаний и умений в учебных целях с использованием программных средств;  - методами разработки технологической документации;  - навыками организации и проведения поиска идей для решения задач дизайна макета</p>	<p><b>Тематика творческих работ:</b>  Используя средства графических редакторов, разработать дизайн-макет упаковки/этикетки для конкретной продукции (определяется индивидуально) в соответствии с подготовленным техническим заданием на упаковку.  При выборе тематик творческих заданий учитывается возможность студента проявить готовность к изменению вида и характера профессиональной деятельности.  Этапами работы над творческими заданиями являются: проведение творческих исследований, анализ проектной ситуации, анализ аналогов, эскизирование и выбор оптимальных вариантов, допечатная подготовка, макетирование, вывод и представление</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	упаковочной продукции; - навыками анализа предметной области, исходной информации; - основными методами и средствами проектирования в профессиональной деятельности.	макета, защита работ (обоснование проектной концепции). Темы творческих проектов формулируются и выбираются индивидуально, и корректируются ежегодно. Примерами тем работ могут служить: - Разработка упаковки для чая. - Разработка серии упаковок для соков. - Дизайн-проект упаковки для кондитерских изделий. - Разработка дизайн-проекта ассортиментного ряда упаковки для кисломолочной продукции и др.	
Знать	- задачи, которые можно решить основными и альтернативными средствами программных продуктов векторной информационной модели для обработки графической информации; - задачи, которые можно решить интегрированными средствами, информационными технологиями обработки графической информации с учетом основных требований информационной безопасности.	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету с оценкой:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила и способы перекрывания объектов.</li> <li>2. Операции с объектами, контурами. Операции объединения. Особенности. Правила.</li> <li>3. Заливка. Виды заливок. Инструменты и средства управления заливкой. Режимы работы и особенности управления. Средства и способы создания.</li> <li>4. Способы копирования заливки и обводки.</li> <li>5. Фигурный (художественный) текст. Особенности. Операции обработки.</li> <li>6. Простой текст. Особенности. Операции обработки.</li> <li>7. Контуры и фигуры.</li> <li>8. Редактирование формы объектов.</li> <li>9. Операции с объектами, контурами. Операции объединения. Особенности. Способы. Правила. Назначение. Группировка. Комбинирование. Логические операции.</li> <li>10. Геометрические параметры, атрибуты обводки. Раскраска. Средства программы, способы управления. Преобразование обводки в контур.</li> <li>11. Перемещение объектов: Перемещение объектов в видимой области документа. Способы. Перемещение объектов между страницами документа. Способы. Перемещение объектов по толщине внутри текущего слоя документа. Способы. Перемещение объектов между слоями документа.</li> <li>12. Выравнивание объектов: Работа с линейками, направляющими, сеткой. Назначение. Типы направляющих. Особые свойства. Основные операции с линейками. Основные операции с сеткой. Режимы привязки. Способы подключения. Настройка параметров.</li> <li>13. Менеджер (диспетчер) объектов: Структура, элементы. Главная страница (мастер-страница). Возможные операции с документом, объектами.</li> <li>14. Слои: Функции. Управление. Элементы управления атрибутами. Шаблон-слои.</li> <li>15. Стили: Текстовые и графические стили. Управление стилями. Способы. Стили по умолчанию. Косвенный способ редактирования стилей. Атрибуты стиля. Элементы докера</li> </ol>	Методы и средства дизайна

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		по управлению стилями. Глобальное и локальное форматирование. 16. Специальные эффекты: Виды. Особенности. Средства программы. Элементы управления. Порядок создания. Способы. Применение. 17. Форматирование документа.	
Уметь	применять полученные знания в учебной, практической, научной, творческой деятельности.	<b>Перечень практических заданий для зачета с оценкой:</b> Используя средства графических редакторов, информационные и сетевые источники, информационно-коммуникационные технологии создать <u>макет дизайна этикетки для ...</u> с возможностью его реализации в первичных производственных участках на предприятиях полиграфического/упаковочного профилей.	
Владеть	- практическими навыками реализации знаний и умений в учебных и практических целях с использованием технических и программных средств; - информационной и библиографической культурой с применением информационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности для обработки графической информации для создания визуальной коммуникации.	<b>Практические задания из профессиональной сферы:</b> - создать макет дизайна полиграфической продукции, упаковки/этикетки для конкретного предприятия (определяется индивидуально); - разработать/определить элементы фирменного стиля и т.п.; - разработать несколько вариантов рекламного объявления по выбранной тематике; - разработать несколько вариантов визиток для коллектива определенной фирмы; - произвести художественное оформление суперобложки книги, коллаж, придерживаясь определенного выбранного стиля представленных заказчиком пиксельных изображений с последующим использованием их для представления окончательного варианта комплекта печатных документов, в том числе, на различных упаковочных изделиях и т.д.	
Знать	- стандартные программные средства для решения задач в сфере профессиональной деятельности;	Задания 1 Технологический раздел Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики. 1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип	
Уметь	- работать на персональном компьютере, пользоваться операционной системой и основными офисными приложениями		Производственная – преддипломная практика
Владеть	- методами практического использования современных компьютеров для обработки		

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>информации; - методами поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях;</p>	<p>предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия.</p> <p>1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.</p> <p>При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской,</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товарооборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> <li>- качество выполнения поставленных задач;</li> <li>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</li> <li>- качество оформления отчетных документов.</li> </ul> <p>Содержание отчета по НИР</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</li> <li>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования,</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</p> <p>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</p> <p>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</p> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p style="text-align: center;">Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <p>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</p> <p>2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;</p> <p>3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</p> <p>4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий;</p> <p>5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий;</p> <p>6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;</p>	
<b>ОПК-2 – способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</b>			
Знать	<p>- основные метаболические пути превращения углеводов, липидов, аминокислот, пуриновых, пиримидиновых оснований;</p> <p>- ферментативный катализ, понятие о ферментах, антителах, структурных белках;</p>	<p><b>Вопросы для подготовки к экзамену</b></p> <p>1. Структура, свойства и классификация протеиногенных аминокислот.</p> <p>2. Общая характеристика аминокислот.</p> <p>3. Амфотерные свойства аминокислот.</p> <p>4. Пути превращения аминокислот в тканях.</p> <p>5. Влияние pH среды на ионизацию аминокислот.</p> <p>6. Изоэлектрическая точка аминокислот.</p> <p>7. Изоэлектрическая точка белка-катиона.</p> <p>8. Изоэлектрическая точка белка-аниона.</p>	Биохимия

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>9. Незаменимые и заменимые аминокислоты.</p> <p>10. Общая характеристика белков.</p> <p>11. Методы исследования белков.</p> <p>12. Классификация белков по сложности, по структуре молекул.</p> <p>13. Уровни структурной организации белковых молекул.</p> <p>14. Электрохимические свойства белков. Влияние рН на электрохимические свойства.</p> <p>15. Амфотерные свойства белков.</p> <p>16. Молекулярная масса белков. Методы ее определения.</p> <p>17. Влияние свойств белка на растворимость белков.</p> <p>18. Денатурация и ренатурация белков. Белки шапероны.</p> <p>19. Запасающая и защитная функции белков (иммуноглобулины).</p> <p>20. Основы функционирования белков. Активный центр белка (на примере миоглобина).</p> <p>21. Биосинтез белка.</p> <p>22. Биологические мембраны. Жидкостно-мозаичная модель Д. Сингера и Г. Николсона.</p> <p>23. Основные компоненты белоксинтезирующей системы.</p> <p>24. Пластическая и транспортная функции белков (строение мембран).</p> <p>25. Ингибиторы белковых функций (на примере проведения возбуждения от нервной клетки к мышце).</p> <p>26. Сократительная функция белков (на примере работы актомиозинового комплекса мышц).</p> <p>27. Группы белков, различающиеся по растворимости.</p> <p>28. Общая характеристика нуклеиновых кислот.</p> <p>29. Структуры молекулы ДНК.</p> <p>30. Виды ДНК. Принцип комплементарности при передаче и реализации генетической информации.</p> <p>31. Виды и структуры молекул РНК.</p> <p>32. Модель Уотсона-Крика. Правила Чаргаффа. Фактор специфичности.</p> <p>33. Виды РНК. Связь между структурой и функциями.</p> <p>34. Передача информации с одного гена в клетке.</p> <p>35. Нуклеотиды, нуклеозиды, их строение, свойства, функции. Фосфодиэфирная связь в нуклеиновых кислотах.</p> <p>36. Виды и функции ДНК, РНК.</p> <p>37. Анаболизм и катоболизм. Энергетика обмена веществ. Строение и роль АТФ.</p> <p>38. Нуклеотиды, не входящие в состав нуклеиновых кислот. Их роль в метаболизме клетки.</p> <p>39. Классы ферментов и механизм их действия.</p> <p>40. Специфичность ферментов. Механизм ферментативного анализа.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>41. Активаторы и ингибиторы ферментов. Типы активации.  42. Строение ферментов, химическая природа и их функции в организме.  43. Активный и аллостерический центр ферментов. Механизм взаимодействия ферментов с лигандами.  44. Свойства ферментов. Регуляция активности ферментов.  45. Пентозомонофосфатный путь катаболизма гексоз.  46. Процесс дыхания. Цикл Кребса.  47. Процесс фотосинтеза. Световая стадия фотосинтеза.  48. Процесс фотосинтеза. Темновая стадия фотосинтеза.  49. Углеводы. Классификация углеводов.  50. Хлорофилл. Функциональная роль <math>Mg^{2+}</math>, спектры поглощения хлорофиллов, функции.  51. Полисахариды животного происхождения (гликоген, хитин), их строение и функции.  52. Структурная организация фотосинтетического аппарата. Фотосинтетическая единица.  53. Биосинтез углеводов.  54. Субстраты дыхания. Гликолиз.  55. Моносахариды. Изомерия, активирование моносахаров в клетке.  56. Полисахариды растений (крахмал, целлюлоза), их строение и функции.  57. Процесс фотосинтеза. Темновая стадия фотосинтеза.  58. Пигменты фотосинтеза, их свойства (хлорофиллы, каротины, ксантофиллы).  59. Обезвреживание аммиака, биосинтез мочевины (орнитиновый цикл).  60. Простые и сложные липиды  61. Спирты, входящие в состав липидов. Их строение, свойства.  62. Высшие жирные кислоты, входящие в состав липидов. Их строение, свойства.  63. Строение триглицеридов, свойства, функции в организме.  64. Синтез жирных кислот в организме.  65. Эмульгирование триацилглицеридов в организме.  66. Ферментативный гидролиз триацилглицеридов в организме.  67. <math>\beta</math>-окисление высших жирных кислот.  68. Переваривание жиров в организме. Роль желчных кислот.  69. Триглицериды. Строение, свойства и функции.  70. Общая характеристика и функции липидов.  71. Классификация липидов, характеристика фосфолипидов.  72. Сигнальные вещества в организме. Липофильные гормоны, их предшественники, механизм действия.  73. Сигнальные вещества в организме. Гидрофильные гормоны. Механизм их действия.  74. Гормоны растений и животных.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																													
		75. Механизм действия гормонов. 76. Витамины жирорастворимые. Недостаток и избыток витаминов. 77. Витамины водорастворимые. Строение и функции витаминов в организме																														
Уметь	- прогнозировать направление и результат физико-химических процессов и химических превращений биологически важных веществ;	<p><b>Ситуационные задачи:</b></p> <p>1 У некоторых людей прием молока вызывает расстройство кишечника, а прием простокваши - нет. Почему это происходит?            Для обоснования ответа вспомните:            1 Чем отличаются по составу молоко и простокваша?            2 Какой углевод содержится в молоке?            3 Что может быть причиной кишечных расстройств в данном случае?</p> <p>2. Заполнить таблицу            Основные углеводы пищи</p> <table border="1" data-bbox="763 651 1816 756"> <thead> <tr> <th>Название</th> <th>Строение (формула)</th> <th>Химические свойства</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Моносахариды: Д-глюкоза</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Д-фруктоза Д-галактоза</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>3 При хранении свежесобранных яблок сорта Ренет Симиренко происходили следующие биохимические процессы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• аэробное дыхание;</li> <li>• накопление органических кислот (L-яблочной к-ты <math>\text{HOOC} - \text{CH}_2 - \text{CH}(\text{OH}) - \text{COOH}</math>).</li> </ul> <p>При этом установлено, что при расходовании сахаров на дыхание затрачено 6 молекул <math>\text{O}_2</math> и образовалось 2 молекулы яблочной кислоты. Сколько молекул <math>\text{CO}_2</math> выделилось в окружающую среду? Каков дыхательный коэффициент плодов при послеуборочном созревании?</p> <p>4 Задание 1 В тетради для лабораторных работ заполните таблицу 1.</p> <p>Таблица 1 – Общая характеристика витаминов</p> <table border="1" data-bbox="763 1193 1805 1351"> <thead> <tr> <th>Название витаминов</th> <th>Источник</th> <th>Действие в норме</th> <th>Гипофункция</th> <th>Гиперфункция</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;">Водорастворимые витамины</td> </tr> <tr> <td>С</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Название	Строение (формула)	Химические свойства	Моносахариды: Д-глюкоза			Д-фруктоза Д-галактоза			Название витаминов	Источник	Действие в норме	Гипофункция	Гиперфункция	1	2	3	4	5	Водорастворимые витамины					С					
Название	Строение (формула)	Химические свойства																														
Моносахариды: Д-глюкоза																																
Д-фруктоза Д-галактоза																																
Название витаминов	Источник	Действие в норме	Гипофункция	Гиперфункция																												
1	2	3	4	5																												
Водорастворимые витамины																																
С																																

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства					Структурный элемент образовательной программы
		В <sub>1</sub> (тимин, аневрин)					
		В <sub>2</sub> (рибофлавин)					
		В <sub>6</sub> (адермин)					
		В <sub>9</sub> (фолиевая кислота)					
		В <sub>12</sub> (Цианокобаламин)					
		Биотин (Н)					
		Жирорастворимые витамины					
		А					
		D					
		К					
		Витаминоподобные соединения					
		Холин					
		Биофлавоноиды					
		Катехины					
Владеть	<p>- методам исследования физико-химических свойств биологически активных веществ;</p> <p>- навыками проведения химического и биохимического эксперимента и оформления его результатов.</p>	<p><b>Практические задачи:</b></p> <p>1 Хранение картофеля в буртах сопровождалось изменением состава воздуха. Содержание CO<sub>2</sub> в массе хранящихся овощей составило 15%. При этом отмечалось прорастание картофельных клубней. Известно, что в таких условиях наряду с аэробным дыханием может происходить также спиртовое брожение, прекращающееся лишь при появлении отростка. Используя уравнения дыхания и спиртового брожения, найдите количество молекул образовавшегося углекислого газа и рассчитайте дыхательный коэффициент.</p> $C_6H_{12}O_6 + 6O_2 = 6H_2O + 6CO_2$ $C_6H_{12}O_6 = 2CO_2 + 2C_2H_5OH$ <p>д) Разберите строение комплексной соли [Ni(H<sub>2</sub>O)<sub>5</sub>CN] Cl. Определите заряд иона комплексобразователя, его координационное число, укажите типы химической связи и диссоциацию в водном растворе.</p> <p>2 При хранении семян подсолнечника было отмечено прорастание. Одновременно наблюдалось окисление бедных кислородом жирных кислот и превращение жира в сахар, происходящее с потреблением значительного количества кислорода. В результате этих превращений было поглощено 6 молекул O<sub>2</sub> и образовалось 2 молекулы сахара. Каков дыхательный коэффициент при окислении жиров?</p>					

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Знать	<p>- методы теоретического, экспериментального исследования в области определения состава, строения основных химических соединений входящих в состав сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- сущность процесса питания, принципы и условия рационального питания;</p> <p>- характеристику основных пищевых нутриентов и их свойства;</p> <p>- нормы потребления основных продуктов питания и пищевых веществ;</p> <p>- общие закономерности химических, биологических и микробиологических процессов, происходящих при технологических процессах производства</p>	<p><b>Вопросы для подготовки к зачету</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные классы пищевых веществ.</li> <li>2. Продовольственные проблемы и пути их решения.</li> <li>3. Правовые и этические акты, регламентирующие состав и свойства пищевых продуктов.</li> <li>4. Физиологические аспекты химии пищевых веществ.</li> <li>5. Строение и функции пищеварительной системы.</li> <li>6. Превращение в организме основных пищевых веществ.</li> <li>7. Теория сбалансированного питания.</li> <li>8. Теория адекватного питания.</li> <li>9. Принципы рационального питания.</li> <li>10. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ и энергии.</li> <li>11. Концепция здорового питания.</li> <li>12. Белки в питании человека. Проблема белкового дефицита на Земле.</li> <li>14. Биологические функции белков</li> <li>15. Пищевая и биологическая ценность белков.</li> <li>17. Строение пептидов и белков.</li> <li>19. Физико-химические свойства белков.</li> <li>20. Белки пищевого сырья: злаков, бобовых и масличных культур.</li> <li>21. Белки пищевого сырья: мяса, молока, картофеля, овощей и плодов.</li> <li>22. Новые формы белковой пищи.</li> <li>23. Функциональные свойства белков.</li> <li>24. Превращения белков в технологическом потоке.</li> <li>25. Качественное и количественное определение белка.</li> <li>26. Классификация, номенклатура и общие свойства ферментов.</li> <li>28. Строение и механизм действия ферментов.</li> <li>29. Свойства ферментов.</li> <li>30. Применение ферментов в пищевых технологиях.</li> <li>31. Классификация углеводов.</li> <li>34. Моносахариды, входящие в состав пищевых продуктов, их свойства.</li> <li>35. Дисахариды пищевых продуктов, их строение, свойства.</li> <li>37. Пищевые волокна, их роль в питании.</li> <li>38. Физиологическое значение углеводов.</li> <li>39. Превращения углеводов при производстве пищевых продуктов: гидролиз, реакции дегидратации.</li> <li>40. Реакции образования коричневых продуктов: реакция Шиффа и карамелизации.</li> <li>42. Функции моносахаридов и олигосахаридов в пищевых продуктах.</li> </ol>	Химия пищи

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>43. Функции крахмала в пищевых продуктах.  44. Функции целлюлозы, пектиновых веществ в пищевых продуктах.  45. Методы определения углеводов в пищевых продуктах.  46. Классификация липидов.  48. Жирнокислотный состав масел и жиров.  49. Реакции ацилглицеридов с участием сложноэфирных групп.  50. Реакции ацилглицеридов с участием углеводородных радикалов.  51. Свойства и превращения глицерофосфолипидов.  52. Холестерин и нормы его потребления.  53. Методы выделения липидов из сырья и пищевых продуктов и их анализ.  54. Пищевая ценность масел и жиров.  55. Превращения липидов при производстве продуктов питания.  56. Роль минеральных веществ в организме человека.  57. Макронутриенты, их функции в организме и содержание в продуктах питания.  58. Микронутриенты, их функции в организме и содержание в продуктах питания  59 Модифицированные крахмалы.  60. Водорастворимые витамины.  61 Жирорастворимые витамины.  62. Витаминизация продуктов питания.  63. Пищевые кислоты.  64. Пищевые добавки: определения, классификация.  65. Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов.  66. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.  67. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов.  68. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов.  70. Состав биологически активных добавок.  71. Физические и химические свойства воды и льда.  72. Свободная и связанная влага в пищевых продуктах и методы ее определения.  73. Взаимодействие вода-растворенное вещество.  74. Активность воды и стабильность пищевых продуктов.</p> <p><b>Примеры вопросов фронтального опроса по теме «Основные вещества пищевых продуктов»</b>  1. Классификация, номенклатура и общие свойства ферментов.  2. Строение и механизм действия ферментов.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		3. Свойства ферментов. 4. Применение ферментов в пищевых технологиях. 5. Классификация углеводов. 6. Моносахариды: строение, свойства. 7. Оптические свойства моносахаридов. 8. Моносахариды, входящие в состав пищевых продуктов, их свойства. 9. Дисахариды, их строение, свойства. 10. Полисахариды, их строение, свойства. 11. Пищевые волокна, их роль в питании. 12. Физиологическое значение углеводов. 13. Превращения углеводов при производстве пищевых продуктов: гидролиз, реакции дегидратации. 14. Реакции образования коричневых продуктов: реакция Шиффа и карамелизации. 15. Окисление углеводов и процессы брожения. 16. Функции моносахаридов и олигосахаридов в пищевых продуктах. 17. Функции крахмала в пищевых продуктах. 18. Функции целлюлозы, пектиновых веществ в пищевых продуктах. 19. Методы определения углеводов в пищевых продуктах. 20. Классификация липидов 21. Строение липидов. 22. Жирнокислотный состав масел и жиров. 23. Реакции ацилглицеридов с участием сложноэфирных групп. 24. Реакции ацилглицеридов с участием углеводородных радикалов. 25. Свойства и превращения глицерофосфолипидов. 26. Холестерин и нормы его потребления. 27. Методы выделения липидов из сырья и пищевых продуктов и их анализ. 28. Пищевая ценность масел и жиров 29. Превращения липидов при производстве продуктов питания. 30. Роль минеральных веществ в организме человека. 31. Макронутриенты, их функции в организме и содержание в продуктах питания. 32. Микронутриенты, их функции в организме и содержание в продуктах питания 33. Модифицированные крахмалы.	
Уметь	- использовать основные методы анализа пищевого сырья, пищевых ингредиентов и готовых продуктов и правильно применять	<b>Практическое задание</b> 1 Определить общий химический состав продукта - влага, жир, зола, белок. <u>1.1 Определение влаги</u> Приборы и реактивы: Сушильный шкаф, технические весы, аналитические весы, муфельная	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	их для исследования конкретных пищевых объектов;	<p>печь, мясорубка, электрическая плитка, эксикатор, металлические бюксы, стеклянные палочки, фарфоровые тигли, петролейный или этиловый эфир, ацетат магния.</p> <p>Ход работы</p> <p><u>1. Определение содержания влаги.</u></p> <p>Навеску продукта дважды измельченную массой 2 г, взятую с точностью до 0.0001 г помещают в предварительно высушенную и взвешенную бюксу, и высушивают в сушильном шкафу при температуре 150 °С в течение 1-2 часов. После высушивания бюксы охлаждают в эксикаторе в течение 10-15 минут и взвешивают с точностью до 0.0001 г. Массовую долю влаги, <math>X_1</math> в %, вычисляют по формуле:</p> $X_1 = \frac{(M1 - M2)}{M0} \times 100,$ <p>где M1 - масса бюксы с навеской до высушивания, г;  M2 – масса бюксы с навеской после высушивания, г;  M0 – масса навески, г.</p> <p><u>1.2 Определение содержания жира.</u></p> <p>Высушенную навеску после определения влаги заливают 10-15 мл петролейного или этилового эфира и проводят экстрагирование жира в течение 3-4 минут. В ходе процесса навеску периодически помешивают стеклянной палочкой, а растворитель сливают вместе с извлеченном жиром. Экстракцию проводят с 3-4 кратной повторностью. После последней экстракции остаток растворителя испаряют на воздухе. Затем бюксу с обезжиренной навеской подсушивают при температуре 105°С в течение 10-15 минут. Бюксу взвешивают с точностью до 0.0001 г. Содержание жира, <math>X_2</math> в %, вычисляют по формуле:</p> $X_2 = \frac{(M1 - M2)}{M0} \times 100,$ <p>где M1- масса бюксы с навеской после высушивания до обезжиривания, г;  M2 - масса бюксы с навеской после высушивания после обезжиривания, г;  M0- масса навески, г.</p> <p><u>1.3 Определение содержания золы.</u></p> <p>Содержимое бюксы после обезжиривания переносят в предварительно прокаленный и взвешенный с точностью до 0.0001 г тигль. Остатки навески со стенок бюксы смывают небольшим количеством растворителя, который затем удаляют подсушиванием в сушильном шкафу. В тигель к сухой обезжиренной навески добавляют 1 мл ацетата магния.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы														
		<p>Тигель с навеской обугливают на электрической плитке, затем помещают на 30-40 минут в муфельную печь, внутри которой температура 500-600 °С. Таким же образом минерализуют 1 мл ацетата магния. Содержание золы, X<sub>3</sub> в %, вычисляют по формуле:</p> $X_3 = \frac{(M1 - M2)}{M0} \times 100,$ <p>где M1 – масса золы, г;  M2 – масса оксида магния, полученная при минерализации ацетата магния, г;  M0 – масса навески, г.</p> <p><u>1.4 Определение содержания белка.</u>  Содержание белка, X<sub>4</sub> в %, определяют расчетным путем по формуле:  <math>X_4 = 100 - (X_1 + X_2 + X_3).</math></p> <p>Результаты оформить в виде таблицы:</p> <table border="1" data-bbox="763 699 1816 855"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование пищевого сырья (продукта)</th> <th colspan="4">Химический состав</th> </tr> <tr> <th>влага</th> <th>жир</th> <th>белок</th> <th>зола</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Наименование пищевого сырья (продукта)	Химический состав				влага	жир	белок	зола						
Наименование пищевого сырья (продукта)	Химический состав																
	влага	жир	белок	зола													
Владеть	- современными методами исследования и получения информации о ходе технологического процесса, для осуществления контроля качества производимой продукции;	<p><b>Практическое задание</b></p> <p>1 Охарактеризовать изменение липидов в процессе приготовления пищи;  2 Дать характеристику процессам, формирующие качество готовой продукции;  <u>Последовательность выполнения работы:</u></p> <p>1. Провести анализ изменения липидов в ходе технологического процесса производства:  1.1. Изменение липидов при варке продуктов.  1.2. Изменение липидов при жаренье продуктов.  1.3. Изменение липидов при жаренье продуктов во фритюре.  1.4. Изменение цвета, вкуса и запаха жира в процессе жарки продуктов во фритюре.  1.5. Впитывание и адсорбция продуктами жира и его потери при жарке.  1.6. Влияние изменения липидов на качество кулинарной продукции.</p> <p>2. Задание по вариантам:  Вариант 1: липиды крупы  Вариант 2: липиды свинины  Вариант 3: липиды говядины  Вариант 4: липиды баранины</p>															

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы															
		<p>Вариант 5: липиды птицы            Вариант 6: липиды рыбы            Вариант 7: липиды растительных масел            Вариант 8: липиды кулинарных жиров            Вариант 9: липиды маргаринов            Вариант 10: липиды сыров</p> <p>Выполнить анализ 2-3 рецептов приготовления блюда (мучного кондитерского изделия) с целью описания сущности всех изменений липидов (согласно варианта) в процессе кулинарной обработки. Результаты внести в таблицу</p> <p>Физико-химические изменения основных пищевых веществ (указать) в процессе технологического процесса приготовления блюда (изделия)</p> <p>_____</p> <p>(наименование продукции)</p> <table border="1" data-bbox="763 707 1816 900"> <thead> <tr> <th data-bbox="763 707 1115 770">Сущность технологической операции</th> <th data-bbox="1115 707 1467 770">Температура нагрева продукта</th> <th data-bbox="1467 707 1816 770">Сущность физико-химических изменений</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <p>На основании проведенного анализа физико-химических изменений липидов сделать вывод о процессах, формирующих качество готовой продукции (для каждой рецептуры).</p> <p><i>Вопросы для самопроверки</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Как изменяются свойства липидов в результате тепловой обработки.</li> <li>2. Каким образом, можно прогнозировать изменение свойств сырья, богатого липидами в процессе кулинарной обработки, приведите примеры.</li> </ol>	Сущность технологической операции	Температура нагрева продукта	Сущность физико-химических изменений													
Сущность технологической операции	Температура нагрева продукта	Сущность физико-химических изменений																
Знать	<p>- организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания;</p> <p>- проблемы улучшения качества сырья и готовой продукции;</p>	<p><b>Примерный перечень вопросов к зачету</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение технологического процесса производства продукции общественного питания.</li> <li>2. Раскройте понятие «сырье», укажите классификацию.</li> <li>3. Раскройте понятие «полуфабрикаты», укажите классификацию и перспективные направления использования полуфабрикатов.</li> <li>4. Раскройте понятие потребительских свойств сырья.</li> </ol>	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья															

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>- проблемы рационального использования сырьевых и энергетических ресурсов;</p>	<p>5. Раскройте понятие технологических свойств сырья, их влияние на качество готовой продукции.</p> <p>6. Охарактеризуйте первый этап технологического процесса производства продукции.</p> <p>7. Охарактеризуйте второй этап технологического процесса производства продукции.</p> <p>8. Механическая кулинарная обработка. Определение, виды механической кулинарной обработки, их краткая характеристика.</p> <p>9. Тепловая кулинарная обработка. Определение, виды тепловой кулинарной обработки, их краткая характеристика.</p> <p>10. Охарактеризуйте третий этап технологического процесса производства продукции.</p> <p>11. Охарактеризуйте последний этап технологического процесса производства продукции общественного питания.</p> <p>12. Классификация и ассортимент продукции общественного питания.</p> <p>13. Классификация и ассортимент кондитерской продукции.</p> <p>14. Раскройте понятие «блюдо», «кулинарные изделия», «кулинарная готовность».</p> <p>15. Характеристика понятий «технологическая ценность», «безопасность продукции».</p> <p>16. Принцип построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия.</p> <p>17. Понятия основных терминов реологии.</p> <p>18. Изменение содержания в продуктах воды и сухих веществ.</p> <p>19. Денатурация белков.</p> <p>20. Деструкция белка.</p> <p>21. Гидратация и дегидратация белков.</p> <p>22. Изменение соединительно-тканых белков. Влияние внешних факторов на переход коллагена в глютин. Кулинарное использование глютиновых студней.</p> <p>23. Изменение белков мяса и рыбы при кулинарной обработке.</p> <p>24. Изменение белков яиц и молока при кулинарной обработке.</p> <p>25. Изменение белков зерномучных продуктов при кулинарной обработке.</p> <p>26. Раскройте влияние изменения белков на качество кулинарной продукции.</p> <p>27. Изменение сахаров при тепловой обработке продуктов (ферментативный и кислотный гидролиз дисахаридов).</p> <p>28. Раскройте сущность карамелизации сахаров, кулинарное использование.</p> <p>29. Раскройте сущность меланоидинообразования, кулинарное использование.</p> <p>30. Изменение крахмала (клейстеризация, ретроградация, дикстринизация), кулинарное использование.</p> <p>31. Модифицированные крахмалы, их применение в кулинарной практике.</p> <p>32. Изменение углеводов клеточных стенок в процессе тепловой обработки, влияние</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>внешних факторов на скорость развариваемости продуктов растительного происхождения (влияние температуры, реакции среды и свойств продукта).</p> <p>33. Раскройте влияние изменения сахаров на качество кулинарной продукции.</p> <p>34. Процессы, происходящие при изменении липидов: плавление, эмульгирование.</p> <p>35. Процесс окисления и гидролиза жира.</p> <p>36. Изменение липидов при варке.</p> <p>37. Изменение липидов при жарке основным способом. Впитывание и адсорбция продуктами жира и его потери при жарке.</p> <p>38. Изменение показателей жира в процессе жарки продуктов во фритюре. Правила жарки изделий во фритюре.</p> <p>39. Сущность изменения жирорастворимых витаминов в процессе кулинарной обработке.</p> <p>40. Сущность водорастворимых витаминов в процессе кулинарной обработки.</p> <p>41. Мероприятия, обеспечивающие сохранность витаминов при кулинарной обработке.</p> <p>42. Сущность изменения основных естественных пигментов: флавоноидов, каротиноидов, хлорофилла, миоглобина.</p> <p>43. Образование окрашивающих веществ, возникающих при карамелизации сахаров, меланоединообразии.</p> <p>44. Образование ароматических веществ, возникающих при тепловой кулинарной обработке продуктов.</p>	
Уметь	<p>-совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции;</p> <p>-проводить анализ технологических процессов на базе использования банка данных о тенденции развития этих процессов.</p>	<p><b>Примерные практические задачи</b></p> <p>1. Сколько картофеля отварного можно получить из 20 кг картофеля брутто в октябре?</p> <p>2. Определить выход отварного картофеля, если поступило 8 кг молодого картофеля?</p> <p>3. Сколько кг картофеля, жаренного из отварного, можно получить из 20 кг картофеля весом брутто в марте?</p> <p>4. Сколько кг картофеля, жареного фри получится из 25 кг картофеля весом брутто в феврале?</p> <p>5. Сколько кг картофеля, жаренного во фритюре соломкой, можно получить из 80 кг картофеля весом брутто в декабре?</p> <p>6. Определить выход картофеля, жаренного основным способом (из сырого), если вес брутто 1 порции 300 г. блюдо готовится в ноябре.</p> <p>7. Определить выход запеканки картофельной, если вес полуфабриката 220 г.</p> <p>8. Определить выход припущенной моркови при весе брутто 1 порции 250 г в феврале.</p> <p>9. Определить вес готовых голубцов с овощным фаршем, если вес полуфабриката 250 г.</p>	
Владеть	- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих	<p><b>Примерные ситуационные задачи</b></p> <p>Задача 1</p> <p>При варке птицы получился мутный бульон. Укажите причины и пути устранения этого</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	высокое качество.	<p>недостатка?            Задача 2            Соус красный основной для тушеного мяса имеет вязкую клейкую консистенцию с запахом сырой муки. Какие нарушения в технологическом процессе допущены?            Задача 3            Правомерны ли действия повара, который при варке бобовых добавил соду. К каким последствиям это может привести?            Задача 4            У яичницы-глазуньи обнаружены на желтке белые пятка. Объясните причину?            Задача 5            Допустил ли повар ошибку и какую, заложив при варке щей в кипящий бульон сначала квашеную капусту, а затем картофель?</p>	
Знать	<p>- организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания            - физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья;            - современные методы и технологические способы производства приготовления блюд;            - основные этапы разработки новых видов продукции;</p>	<p><b>Варианты тестов</b>            1. Как нарезают овощи для сложных блюд из жареных овощей?            а) соломкой и стружкой            б) шашками            в) кубиками            г) дольками            2. Как нарезают овощи для сложных блюд из тушёных овощей?            а) соломкой            б) ломтиками            в) кружочками            г) бочонками            3. Как правильно пассеруют муку?            а) в воде            б) в жире            в) на жире            г) на сковороде            4. К каким блюдам относятся супы?            а) к сладким            б) первым            в) вторым            г) напиткам</p>	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

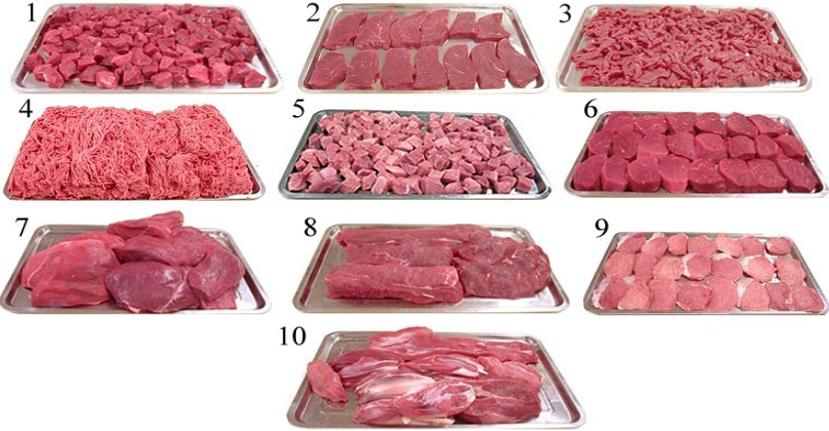
<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>5.Как классифицируют сложные супы по приготовлению?</p> <p>а) заправочные, жидкие, густые  б) холодные, молочные, прозрачные  в) заправочные, протёртые, консоме  г) горячие, сладкие, молочные</p> <p>6.Назовите ассортимент сложных заправочных супов:</p> <p>а) рассольник домашний, суп картофельный, суп с крупой  б) борщ, щи зелёные, суп с макаронными изделиями  в) рассольник московский, борщ московский, солянка мясная  г) щи из капусты, рассольник домашний, суп молочный</p> <p>7.Назовите ингредиенты сложного супа рассольник московский:</p> <p>а) крупа, картофель, свёкла  б) мясные копчёности, солёные огурцы, лук  в) свёкла, капуста, репа  г) капуста, солёные огурцы, морковь</p> <p>8.Выберите правильный вариант ингредиентов супа-крема из тыквы:</p> <p>а) тыква, сливки, молоко  б) масло, лук, морковь  в) тыква, масло, картофель  г) лук, картофель, тыква</p> <p>9.Какова консистенция сложных супов-кремов?</p> <p>а) густая  б) рассыпчатая  в) жидкая  г) кремообразная</p> <p>10. Выберите правильный вариант ингредиентов сложного супа солянки мясной</p> <p>а) картофель, морковь, лук  б) мясной набор, солёные огурцы, маслины  в) крупа, капуста, солёные огурцы  г) картофель, солёные огурцы, мясной набор</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>11. Варка осуществляется при температуре:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 60°С</li> <li>б) 180°С</li> <li>в) 100°С</li> <li>г) 220°С</li> </ul> <p>12. Припускание продуктов производят:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) в небольшом количестве воды</li> <li>б) на жире,</li> <li>в) в жире</li> <li>г) в воде</li> </ul> <p>13. Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «фри»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) кубиками</li> <li>б) кружочками</li> <li>в) брусочками</li> <li>г) соломкой</li> </ul> <p>14. Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «пай»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) дольками</li> <li>б) бочонками</li> <li>в) кубиками</li> <li>г) соломкой</li> </ul> <p>15. Для приготовления сложных соусов используют алкогольные напитки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) водка, спирт, ром</li> <li>б) текила, старка, шампанское</li> <li>в) вино, бренди, коньяк</li> <li>г) шампанское, пиво, водка</li> </ul> <p>16. При приготовления сложных блюд из отварных овощей, замороженные овощи предварительно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) кладут в кипящую воду</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>б) моют в) размораживают г) нарезают</p> <p>17.К сложным блюдам из отварных овощей подают а) соус красный, молочный, б) паровой, мадера, майонез в) маринад овощной, кетчуп, соус хрен г) сметанный, грибной, польский</p> <p>18.На растительном масле готовят: а) соус молочный, майонез, маринад б) сметанный, томатный, южный в) майонез, винегрет, г) голландский, сухарный</p> <p>19.К сложным соусам относятся: а) голландский, икорный, бешамель б) польский, сметанный, винегрет в) сметанный, молочный, голландский г) польский, красный, луковый</p> <p>20.Для приготовления сложных блюд из тушёного мяса используют соусы: а) красный, луковый, б) молочный, грибной в) сметанный, винегрет г) польский, сухарный</p> <p>21. Для приготовления каких сложных соусов используют яйцо? а) маринад, майонез, красный, б) польский, белый, паровой в) молочный, томатный, грибной г) голландский, польский, соус пулет</p> <p>22.Томатный соус готовят на основе: а) красного основного</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>б) майонеза в) белого основного г) польского</p> <p>23. Рыбу с костным скелетом разделяют для приготовления сложных жареных блюд: а) звеньями, целиком с головой, чистое филе б) порционными кусками, звеньями, целиком без головы в) порционными кусками, целиком без головы, чистое филе г) звеньями, филе с кожей без костей, чистое филе</p> <p>24. Для приготовления сложного блюда рыба жареная в тесте, рыбу разделяют на: а) филе с кожей и костями б) чистое филе в) звеньями г) филе с кожей без костей</p> <p>25. Для приготовления сложного блюда рыба фаршированная, рыбу разделяют: а) звеньями б) филе с кожей и костями в) чистое филе г) целиком головой</p> <p>26. Для приготовления желе мясного, желатин предварительно: а) замачивают б) жарят в) варят г) процеживают</p> <p>27. Для приготовления шашлыка мясо предварительно: а) варят б) замораживают в) маринуют г) бланшируют</p> <p>28. Для приготовления сложных блюд из жареного мяса говядины используют: а) части задней ноги, пашину, грудинку</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>б) покромку, толстый и тонкий края, вырезку  в) толстый и тонкий края, вырезку  г) грудинку, шею, вырезку</p> <p>29. Сложное блюдо антрекот готовят из:  а) частей задней ноги  б) толстого края  в) шейной части  г) пашины</p> <p>30. Сложное блюдо говядину духовую готовят из:  а) толстого края  б) вырезки  в) тонкого края  г) частей задней ноги</p> <p>31. Для рубленых изделий из говядины используют:  а) Пашину и шею  б) Шею и филейную вырезку  в) толстый и тонкий края  г) Покромку и грудинку</p> <p>32. Для маринования мяса используют:  а) Муку, соль, лук  б) сахар, уксус, соль  в) уксус, лук, соль  г) лук, уксус, муку.</p> <p>33. Назовите ассортимент сложных мясных блюд:  а) антрекот, каре ягненка, жиго из баранины  б) антрекот, рагу, бефстроганов  в) гуляш, котлеты, рагу  г) шницель, рагу, поджарка</p> <p>34. Назовите ассортимент сложных блюд из отварного мяса:  а) гуляш, котлеты, рагу</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>б) антрекот, рагу, бефстроганов  в) поросенок молочный фаршированный, язык говяжий в соусе.  г) шницель, рагу, поджарка</p> <p>35. Назовите ассортимент сложных блюд из жареного мяса:  а) гуляш, котлеты, рагу  б) антрекот, рагу, бефстроганов  в) шницель, рагу, поджарка  г) антрекот, жиго из баранины, каре ягненка</p>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий;</li> <li>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- разрабатывать технологические схемы производства;</li> <li>- обсуждать способы эффективного решения по разработке технологических схем производства;</li> <li>- распознавать эффективное решение от неэффективного;</li> <li>- корректно выражать и аргументированно обосновывать положения предметной области знания.</li> </ul>	<p><b>Практические задания</b></p> <p>1 Приготовить мясные порционные без панировки полуфабрикаты для приготовления сложной кулинарной продукции из говядины – бифштекс натуральный, ромштекс, лангет, антрекот.</p> <p>2 Назовите мясные полуфабрикаты и основные критерии оценки качества полуфабрикатов: антрекот, шашлык.</p>  <p>3 Даны ингредиенты:  А) мясо  Б) шпик  В) хлеб пшеничный  Г) вода (молоко)  Д) соль, перец</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		Д) яйцо вареное Ж) лук пассированный З) сухари панировочные Составьте технологические схемы приготовления полуфабрикатов: зразы, бифштекс	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии и оборудования предприятий общественного питания;</li> <li>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество.</li> <li>- навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности;</li> <li>- способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов;</li> <li>- возможностью междисциплинарного применения по технологии приготовления;</li> <li>- профессиональным языком предметной области знания;</li> <li>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.</li> </ul>	<b>Ситуационные задачи.</b> 1 На производство поступили крупные куски мякоти кабана. Какие особенные приёмы будете применять для приготовления сложных полуфабрикатов? 2 На производство поступила баранина в тушах. Назовите основные критерии безопасности сырья. Перечислите последовательность операций при кулинарной разделки передней половины бараньей туши. Выберите часть туши для приготовления шницеля отбивного, котлет натуральных. 3 Определить какое количество кур 1 категории полупотрошенных потребуется для приготовления 35 порций салата столичного по 1 колонке. Рецепт № 74/І – 2003г. 4 Поступила на предприятие горбуша потрошенная с головой среднего размера, 12кг. Определить сколько порций «Салата-коктейля рыбного», рецептура 90/І – 2003г., можно приготовить при разделке горбуши. 5. Определить количество отходов, полученных при разделке 200 кг говядины II категории 6 Определить потребность в сырье для приготовления 23 порций выходом 200 гр. Блюда «Паприкаш». 7. Определить потребность в сырье для приготовления 50 порций выходом 210 гр. Блюда «Канеллонни». 8. Определить потребность в сырье для приготовления 75 порций выходом 200 гр. блюда «Ризотто». 9. Определить потребность в сырье для приготовления 40 порций выходом 270 гр. блюда «Буйабес». 10. Определить потребность в сырье для приготовления 15 порций выходом 140 гр. блюда «Калекукко». 11 Определить потребность в сырье для приготовления 35 порций выходом 230 гр. блюда Суп «Панадель». 12. Определить потребность в сырье для приготовления 50 порций выходом 260 гр. блюда «Бифштекс с рубленой свеклой». 13. Определить потребность в сырье для приготовления 25 порций выходом 185 гр. блюда «Саган долма». 14. Определить потребность в сырье для приготовления 40 порций выходом 240 гр. блюда «Фляки». 15. Определить потребность в сырье для приготовления 30 порций выходом 210 гр. блюда	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>«Хрустальный окорок».</p> <p>16. Определить потребность в сырье для приготовления 25 порций выходом 185 гр. блюда «Чернина».</p> <p>17. Определить потребность в сырье для приготовления 30 порций выходом 170 гр. блюда «Жур».</p> <p>18. Определить потребность в сырье для приготовления 30 порций выходом 170 гр. блюда «Сашими».</p> <p>19. Определить потребность в сырье для приготовления 20 порций выходом 185 гр. блюда «Суши».</p> <p>20. Определить потребность в сырье для приготовления 70 порций выходом 210 гр. блюда «Мусака».</p> <p>21. Определить потребность в сырье для приготовления 70 порций выходом 200 гр. «Паэлья».</p> <p>22. Определить потребность в сырье для приготовления 40 порций выходом 170 гр. «Мититеи».</p> <p>23. Определить потребность в сырье для приготовления 25 порций выходом 185 гр. «Черба».</p>	
Знать	<p>- основные свойства веществ</p> <p>- методы исследования свойств веществ и пищевых продуктов</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предмет и задачи аналитической химии.</li> <li>2. Понятие о химической идентификации.</li> <li>3. Классификация методов аналитической химии.</li> <li>4. Систематический качественный химический анализ.</li> <li>5. Сущность гравиметрического анализа.</li> <li>6. Основные этапы гравиметрического анализа.</li> <li>7. Условия получения кристаллических и аморфных осадков.</li> <li>8. Осаждаемая и гравиметрическая форма осадков.</li> <li>9. Вычисления в гравиметрическом анализе. Гравиметрический фактор (множитель).</li> <li>10. Сущность титриметрического анализа.</li> <li>11. Метод пипетирования и метод отдельных навесок.</li> <li>12. Способы титрования.</li> <li>13. Кислотно-основное титрование.</li> <li>14. Кривые титрования в методе нейтрализации.</li> <li>15. Выбор индикатора в методе нейтрализации.</li> <li>16. Расчеты в титриметрическом методе.</li> <li>17. Сущность фотометрического метода анализа.</li> <li>18. Основной закон светопоглощения.</li> </ol>	Аналитическая химия и ФХМА

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		19. Отклонения от основного закона светопоглощения. 20. Молярный коэффициент светопоглощения. 21. Закон Бугера-Ламберта-Бера. 22. Спектр поглощения. 23. Сущность рефрактометрического метода анализа. 24. Явление преломления света на границе двух прозрачных сред. 25. Закон преломления света. Абсолютный и относительный показатели преломления света. 26. Молярная рефракция и ее определение. 27. Полное внутреннее отражение. 28. Природа возникновения электродного потенциала. 29. Электролиз. Законы электролиза. 30. Сущность электрогравиметрического анализа. 31. Условия раздельного выделения металлов. 32. Сущность потенциометрического анализа. 33. Электроды сравнения и требования к ним. 34. Индикаторные электроды и требования к ним. 35. Сущность кондуктометрического метода анализа. 36. Удельная электропроводность. 37. Эквивалентная электропроводность. 38. Сущность хроматографического анализа. 39. Классификация хроматографических методов по агрегатному состоянию фаз. 40. Классификация хроматографических методов по способу относительного перемещения фаз. 41. Классификация хроматографических методов по способу размещения неподвижной фазы. 42. Сущность элюентного метода хроматографии. 43. Параметры хроматограммы: высота, ширина, площадь пика, время удерживания. 44. Критерий разделения.	
Уметь	- измерять химические и физико-химические величины в различных устройствах - анализировать полученные результаты эксперимента - применять полученные результаты исследований на	<b>Примеры практических заданий:</b> 1. Из навески технического сульфида натрия массой 0,3000 г после окисления сульфида до сульфата получили 0,8250 г $BaSO_4$ . Рассчитайте массовые доли серы и сульфида натрия и сравните их с теоретическим содержанием. 2. Сколько миллилитров 96% раствора серной кислоты (плотностью 1,84 г/мл) необходимо для приготовления 100 мл 0,5 н раствора кислоты? Вычислите титр этого раствора. 3. Навеску стали 0,25 г растворили, объем довели до 50,0 $cm^3$ . В две мерные колбы	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы												
	практике	<p>вместимостью 25,0 см<sup>3</sup> поместили аликвоты по 10,0 см<sup>3</sup> этого раствора, в одну из них добавили стандартный раствор, содержащий 0,20 мг титана, затем в обе колбы добавили H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> и H<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> и разбавили до метки дистиллированной водой. Определите массовую долю (%) титана в стали, если при измерении оптической плотности растворов получены следующие результаты <math>A_x = 0,13</math>; <math>A_{x+ст} = 0,19</math>.</p> <p>4. При электрогравиметрическом определении свинца в руде для проведения анализа взята навеска 0,6280 г. Масса анода до электролиза 11,8492 г, после электролиза исследуемого раствора 12,1086 г. Вычислите процентное содержание свинца в образце руды. Приведите схемы процессов, протекающих на катоде и аноде, ионное и молекулярное уравнения реакций электролиза.</p> <p>5. Для ряда стандартных растворов уксусной кислоты получены следующие значения удельной электропроводности:</p> <table border="1" data-bbox="766 616 1644 751"> <tr> <td><math>C_{(CH_3COOH)}</math>, моль/л</td> <td>0,083</td> <td>0,42</td> <td>0,83</td> <td>1,25</td> <td>1,67</td> </tr> <tr> <td><math>\kappa</math>, См·см<sup>-1</sup></td> <td>1,75</td> <td>0,73</td> <td>0,45</td> <td>0,32</td> <td>0,24</td> </tr> </table> <p>Построить график и найти титр кислоты, если удельная электропроводность равна 1,00 См·см<sup>-1</sup>.</p> <p>6. К 50 см<sup>3</sup> 0,05 н раствора Cd(NO<sub>3</sub>)<sub>2</sub> прибавили 3 г катионита в Н-форме. После установления равновесия концентрация уменьшилась до 0,003 моль/дм<sup>3</sup>. Определить обменную емкость (ммоль/г) катионита</p>	$C_{(CH_3COOH)}$ , моль/л	0,083	0,42	0,83	1,25	1,67	$\kappa$ , См·см <sup>-1</sup>	1,75	0,73	0,45	0,32	0,24	
$C_{(CH_3COOH)}$ , моль/л	0,083	0,42	0,83	1,25	1,67										
$\kappa$ , См·см <sup>-1</sup>	1,75	0,73	0,45	0,32	0,24										
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основными методами исследования свойств веществ</li> <li>- навыками обработки и интерпретирования результатов эксперимента</li> </ul>	<p><b>Примеры практических заданий из профессиональной области:</b></p> <p>1. Для определения натрия в молоке 5 см<sup>3</sup> его разбавили в мерной колбе на 100 см<sup>3</sup> и фотометрическим методом проанализировали его и два стандартных раствора. В результате анализа были получены следующие данные:</p> <table border="1" data-bbox="766 1043 1805 1110"> <tr> <td><math>C(Na^+)</math>, мкг/см<sup>3</sup></td> <td>15</td> <td>30</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>I, мкА</td> <td>42,5</td> <td>70,5</td> <td>61</td> </tr> </table> <p>Рассчитать содержание натрия в молоке, (мг/дм<sup>3</sup>)</p> <p>2. % г сыра озолили, полученную золу растворили в мерной колбе вместимостью 50 см<sup>3</sup>. Затем 5 см<sup>3</sup> полученного раствора перенесли в мерную колбу вместимостью 25 см<sup>3</sup>, добавили молибдат аммония и воды до метки и измерили оптическую плотность при длине волны 360 нм в кювете толщиной 10 мм. Рассчитать содержание фосфора в 100 г сыра, если молярный коэффициент поглощения равен 4800. а оптическая плотность полученного раствора – 1,15.</p> <p>3. Для определения массовой доли сахара в сиропе была приготовлена серия стандартных</p>	$C(Na^+)$ , мкг/см <sup>3</sup>	15	30	x	I, мкА	42,5	70,5	61					
$C(Na^+)$ , мкг/см <sup>3</sup>	15	30	x												
I, мкА	42,5	70,5	61												

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы												
		<p>растворов сахарозы и измерены их показатели преломления:</p> <table border="1" data-bbox="763 276 1805 341"> <tr> <td>W, %</td> <td>10</td> <td>20</td> <td>30</td> <td>40</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>N</td> <td>1,3513</td> <td>1,3684</td> <td>1,3880</td> <td>1,4074</td> <td>1,4262</td> </tr> </table> <p>Определить массовую долю сахара в сиропе, если показатель преломления после разбавления его в два раза был равен 1,3782.</p> <p>4. Рассчитать массовую долю ионов натрия в рассоле, если потенциал индикаторного натрий- селективного электрода, измеренный по отношению насыщенному каломельному электроду, при 20°C равен – 57,6 мВ. Плотность рассола 1,147 г/см<sup>3</sup>.</p> <p>5. Для разделения смеси аминокислот методом бумажной хроматографии были получены три пятна с площадью <math>S_1 = 0,78 \text{ см}^2</math>, <math>S_2 = 0,92 \text{ см}^2</math>, <math>S_3 = 0,54 \text{ см}^2</math>. пробег пятен равен соответственно <math>l_1 = 10</math>, <math>l_2 = 13</math>, <math>l_3 = 15 \text{ см}</math>.</p>	W, %	10	20	30	40	50	N	1,3513	1,3684	1,3880	1,4074	1,4262	
W, %	10	20	30	40	50										
N	1,3513	1,3684	1,3880	1,4074	1,4262										
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные виды и причины неисправностей оборудования пищевой промышленности;</li> <li>- пути совершенствования недостатков существующего оборудования для пищевой промышленности</li> <li>- прогрессивные способы организации производственной структуры и рабочих мест персонала</li> </ul>	<p><b>Примерные тесты по разделу «Оборудование предприятий»</b></p> <p>1 Указать, в какие сроки происходит техническое обслуживание овощерезательных машин на предприятиях общественного питания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Не реже 1 раза в месяц.</li> <li>2. Не реже 1 раза в 10 дней.</li> <li>3. Не реже 1 раза в неделю.</li> </ol> <p>2 Укажите порядок действий при появлении неисправностей при работе на электрооборудовании.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) остановить машину;</li> <li>б) отключить ее от напряжения сети;</li> <li>в) пригласить мастера по обслуживанию</li> </ol> <p>3 Укажите порядок действий при появлении неисправностей при работе на электрооборудовании.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) остановить машину;</li> <li>б) отключить ее от напряжения сети;</li> <li>в) пригласить мастера по обслуживанию</li> </ol> <p>4 Укажите порядок действий при пожаре.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) эвакуировать людей;</li> <li>б) сообщить в пожарную охрану;</li> <li>в) отключить используемое оборудование и электроприборы.</li> </ol>	Проектная деятельность												

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы									
		<p>5 Блокировка заключается в:</p> <p>а) открытая дверь → отключение подачи СВЧ;  б) открытая дверь → отключение лампы;  в) нет нажатия на кнопку «Нагрев».</p> <p>6 Как удаляются кромки из МРОВ – 160?</p> <p>а) через разгрузочное окно;  б) через окно отходов;  в) остаются в машине;</p> <p>7 Что измеряет манометр, установленный на корпусе КПЭ-100?</p> <p>а) давление в пароводяной рубашке; б) температуру нагретой воды;  в) объем подаваемой воды.</p> <p>Практические задания</p> <p>Задание 1 Составить таблицу возможных неисправностей машины и особенности их устранения</p> <p>Таблица - Возможные неисправности в работе машин</p> <table border="1" data-bbox="763 858 1827 962"> <thead> <tr> <th>Неисправности</th> <th>Возможные причины</th> <th>Способы устранения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Хлеборезка МРХ- 200</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Хлеборезка АХМ- 300Т</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету по разделу «Организация производства и обслуживания»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные элементы концепции развития общественного питания.</li> <li>2. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании.</li> <li>3. Нормативная база отрасли.</li> <li>4. Состояние и тенденции развития массового питания за рубежом.</li> <li>5. Краткая характеристика отрасли общественного питания: понятие, роль, особенности развития.</li> <li>6. Схема функциональных групп помещений предприятий общественного питания в соответствии с технологическим процессом производства продукции.</li> <li>7. Характеристика производственной группы помещений, функциональной вспомогательной группы помещений, а также помещений для потребителей.</li> </ol>	Неисправности	Возможные причины	Способы устранения	Хлеборезка МРХ- 200			Хлеборезка АХМ- 300Т			
Неисправности	Возможные причины	Способы устранения										
Хлеборезка МРХ- 200												
Хлеборезка АХМ- 300Т												

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>8. Понятие производственной инфраструктуры.</p> <p>9. Общая характеристика цеха, производственного участка, рабочего места, поточной линии.</p> <p>10. Этапы разработки производственной инфраструктуры.</p> <p>11. Определение предприятия, основные черты предприятия; производственно-техническое, организационное, экономическое единство и хозяйственно-оперативная самостоятельность.</p> <p>12. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.</p> <p>13. Классификация предприятий общественного питания.</p> <p>14. Планирование и рациональное размещение сети предприятий общественного питания.</p> <p>15. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку.</p> <p>16. Характеристика предприятий, имеющих производство, с обеденными залами и без обеденных залов.</p> <p>17. Характеристика предприятий, не имеющих производство.</p> <p>18. Назначение отдельных типов предприятий общественного питания.</p> <p>19. Отличия предприятий общественного питания разных классов.</p> <p>20. Сырьевая и материально-техническая база предприятия общественного питания (транспорт, энергетическое, санитарно-техническое хозяйство, эксплуатация зданий, санитарные и метрологические службы).</p> <p>21. Понятие ресурсы предприятия.</p> <p>22. Основные источники продовольствия и материально-технического оснащения.</p> <p>23. Нормы расхода, оснащения и эксплуатации.</p> <p>24. Понятие логистики.</p> <p>25. Основные задачи организации снабжения предприятий общественного питания.</p> <p>26. Характеристика форм снабжения.</p> <p>27. Особенности транзитных и складских поставок, кольцевого и линейного завоза.</p> <p>28. Требования, предъявляемые к транспортным средствам.</p> <p>29. Организация работы экспедиторских, диспетчерских служб.</p> <p>30. Понятие договора.</p> <p>31. Особенности составления договора на поставку товаров.</p> <p>32. Краткая характеристика договоров, используемых в общественном питании.</p> <p>33. Организация складского хозяйства. Задачи, требования, предъявляемые к складским службам и помещениям.</p> <p>34. Характеристика операций технологического процесса переработки грузов.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>35. Особенности приемки, складирования, хранения и отпуска товаров. Состав складских помещений.</p> <p>36. Оборудование, инструменты и инвентарь складских помещений.</p> <p>37. Организация тарного хозяйства.</p> <p>38. Классификация тары. Требования, предъявляемые к таре.</p> <p>39. Операции товарооборота тары в предприятиях общественного питания.</p> <p>40. Понятие производственного процесса.</p> <p>41. Принципы, формы, методы, типы производства.</p> <p>42. Понятие оперативного планирования.</p> <p>43. Назначение овощного, рыбного, мясного, птицегольевого и цеха по доработке полуфабрикатов.</p> <p>44. Назначение горячего, холодного, кулинарного, мучного, кондитерского цехов</p> <p>45. Размещение оборудования и организация рабочих мест. Инвентарь цехов.</p> <p>46. Особенности составления производственной программы. Организация труда.</p> <p>47. Сущность и основные задачи научной организации труда.</p> <p>48. Определение метода обслуживания. Классификация методов обслуживания: метод самообслуживания, метод обслуживания официантами, барменом, буфетчиком, продавцом.</p> <p>49. Особенности индивидуального и бригадного методов обслуживания. Критерии эффективности использования методов обслуживания.</p> <p>50. Комбинированные методы обслуживания.</p> <p>51. Определение формы обслуживания. Классификация форм обслуживания, их характеристика.</p> <p>52. Понятие интерьера, единства стиля в интерьере. Виды и функции интерьера. Краткая характеристика элементов интерьера.</p> <p>53. Понятие материально-технического обеспечения обслуживания.</p> <p>54. Требования, предъявляемые к столовой посуде и приборам. Нормы оснащения предприятия столовой посудой и приборами.</p> <p>55. Ассортимент, характеристика, назначение фарфоровой, фаянсовой, металлической, стеклянной, керамической, деревянной, пластмассовой посуды.</p> <p>56. Ассортимент, характеристика, назначение столовых приборов основных и вспомогательных.</p> <p>57. Хранение столовой посуды и приборов.</p> <p>58. Столовое белье, виды, назначение, ассортимент, размеры.</p> <p>59. Хранение столового белья.</p> <p>60. Понятие информационного обеспечения обслуживания. \</p> <p>61. Средства информации потребителей: меню, карты вин, реклама. Реклама внешняя и</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>внутренняя.</p> <p>62. Особенности организации ресторанов, структура управления ресторанами.</p> <p>63. Классы, специализация ресторанов, понятие «концептуальный ресторан».</p> <p>64. Методы обслуживания в ресторанах.</p> <p>65. Особенности организации обслуживания в барах, кафе, столовых, закусочных.</p> <p>66. Основные и дополнительные услуги предприятий разных типов и классов.</p> <p>67. Основные способы подачи блюд: подача блюд «в обнос», «в стол», предварительное перекладывание закусок и блюд в тарелки на подсобном столе. Правила переноски подносов и размещения блюд на подносе.</p> <p>68. Понятие протокола, официального приема. Особенности составления официального приглашения, расположения мест за столом.</p> <p>69. Классификация и характеристика банкетов: с полным и частичным обслуживанием официантами, банкета-фуршета, банкета-коктейля, банкета-чая, свадебного банкета.</p> <p>70. Разработка меню банкета, расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья.</p> <p>71. Обслуживание проживающих в гостиницах.</p> <p>72. Организация работы поэтажных буфетов.</p> <p>73. Характеристика меню при обслуживании по типу «шведского стола».</p> <p>74. Обслуживание участников конференций, фестивалей, форумов, совещаний.</p> <p>75. Особенности организации обслуживания на производственных предприятиях.</p> <p>76. Особенности организации обслуживания студентов и учащихся.</p> <p>77. Организация обслуживания учащихся общеобразовательных школ.</p> <p>78. Особенности организации обслуживания в привокзальных ресторанах, железнодорожном транспорте, аэровокзалах, аэропортах, на борту самолета, водном транспорте, в портах, на автодорогах.</p> <p>79. Особенности организации потребителей на спортивных и зрелищных мероприятиях, и местах отдыха.</p> <p>80. Основные типы предприятий (предприятия быстрого обслуживания), характеристика меню и ассортимента предлагаемой продукции.</p> <p><b>Примерные вопросы тестовых заданий по разделу «Организация производства и обслуживания»</b></p> <p><b>1.</b> Расположите помещения в соответствии с последовательностью технологического процесса производства продукции:</p> <p>1) доготовочные цехи;</p> <p>2) складские помещения;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>3) обеденный зал; 4) заготовочные цехи. 2. Назовите группу помещений, к которой относятся: моечные столовой и кухонной посуды, раздаточные, помещение персонала. 3. Расположите в правильной последовательности этапы разработки производственной инфраструктуры: 1) определение площади цехов; 2) разработка производственной программы; 3) компоновка цеха, расположение производственных участков, рабочих мест; 4) расчет необходимого оборудования; 5) определение численности работников. 4. Закончите предложение: Часть производственного подразделения, где работник выполняет операцию или комплекс операций, связанных с определенной стадией производственного процесса, называется... 5. Дополните перечень лиц, занимающихся составлением заявок (оперативным планированием) в заготовочных предприятиях питания: работники бухгалтерии, ... 6. Вставьте пропущенные слова. В заготовочных цехах выполняется ... кулинарная обработка; в доготовочных цехах - ... кулинарная обработка.</p>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять причины и пути устранения неисправностей пищевого оборудования;</li> <li>- осуществлять подбор современного оборудования для повышения производительности и качества пищевой продукции</li> <li>- аргументировано обосновывать сущность организационных проблем;</li> <li>- распознавать эффективные методы организации производства;</li> <li>- анализировать и оценивать</li> </ul>	<p><b>Практические задания по разделу «Оборудование предприятий»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какие правила безопасности нужно соблюдать при работе с универсальными приводами?</li> <li>2. Назовите преимущества универсальных приводов перед индивидуальными.</li> <li>3. Назовите сменные механизмы к универсальному приводу ПУ-0,6, ПГ-0,6, ПХ-0,6.</li> <li>4. Почему запрещается разбирать сменный механизм при включенном электродвигателе?</li> <li>5. Кто имеет право работать и производить текущий ремонт универсального привода?</li> <li>6. О чем свидетельствует повышенный шум или стук в редукторе и что в этом случае необходимо сделать?</li> <li>7. В чем заключается причина неисправности мясорубки, когда она не режет, а мнет мясо?</li> </ol> <p><b>Примерные практические задания по разделу «Организация производства и обслуживания»</b></p> <p>1 Для оперативного планирования работы овощного специализированного цеха на дату 1 ноября текущего года необходимо рассчитать количество перерабатываемого сырья.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>																											
	производственную инфраструктуру предприятия	<p>Заполнить таблицу:</p> <table border="1" data-bbox="775 304 1818 560"> <thead> <tr> <th>Ассортимент выпускаемой продукции</th> <th>Задание по выпуску продукции в сутки, кг</th> <th>Количество перерабатываемого сырья, кг</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Картофель сырой очищенный</td> <td>1500</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Капуста белокочанная свежая зачищенная</td> <td>500</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Корень сельдерея обработанный</td> <td>100</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>2 Норматив сети для столовых при промышленном предприятии составляет 250 посадочных мест на 1000 работающих. Фактически обеспеченность составляет 210 мест на 1000 работающих. Определить степень обеспеченности сетью. Рассчитать необходимое количество посуды для ресторана на 50 посадочных мест на основании норм оснащения (в расчете на одно место). Заполнить таблицу:</p> <table border="1" data-bbox="763 772 1818 1038"> <thead> <tr> <th>Наименование посуды</th> <th>Нормы оснащения</th> <th>Количество посуды</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Молочник однопорционный</td> <td>0,3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Подносы</td> <td>0,5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ведро для охлаждения вин и напитков</td> <td>0,2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Блюдо шестипорционное круглое диаметром 300 мм</td> <td>0,25</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>- выполнить примерную компоновку оборудования мясорыбного цеха ресторана с полным технологическим циклом обработки на 3 рабочих места. определить общую площадь мясорыбного цеха ресторана, если под оборудованием занято 8,65 кв. м. - определить общее количество блюд, планируемых к выпуску для кафе с обслуживанием официантами при среднем количестве потребителей за день 200 человек. Выполните разбивку общего количества блюд по ассортиментным группам. Заполните таблицу:</p>	Ассортимент выпускаемой продукции	Задание по выпуску продукции в сутки, кг	Количество перерабатываемого сырья, кг	Картофель сырой очищенный	1500		Капуста белокочанная свежая зачищенная	500		Корень сельдерея обработанный	100		Наименование посуды	Нормы оснащения	Количество посуды	Молочник однопорционный	0,3		Подносы	0,5		Ведро для охлаждения вин и напитков	0,2		Блюдо шестипорционное круглое диаметром 300 мм	0,25		
Ассортимент выпускаемой продукции	Задание по выпуску продукции в сутки, кг	Количество перерабатываемого сырья, кг																												
Картофель сырой очищенный	1500																													
Капуста белокочанная свежая зачищенная	500																													
Корень сельдерея обработанный	100																													
Наименование посуды	Нормы оснащения	Количество посуды																												
Молочник однопорционный	0,3																													
Подносы	0,5																													
Ведро для охлаждения вин и напитков	0,2																													
Блюдо шестипорционное круглое диаметром 300 мм	0,25																													



Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы										
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологического оснащения пищевого предприятия;</li> <li>- методами технической оценки возможностей технологического оборудования</li> <li>-навыками и методиками обобщения результатов решения;</li> <li>-методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений;</li> <li>-способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</li> </ul>	<p><b>Примеры задач из профессиональной области для подготовки по разделу «Оборудование предприятий»</b></p> <p>1 При производстве пирожного песочное кольцо в количестве 604 шт (масса 1 шт – 48 г) выход теста составляет 5131,9 кг плотностью 0,7 кг/дм<sup>3</sup> Продолжительность замеса 45 мин, заполнение дежи 2/3 объема. Какую из машин, представленных на рисунке 1 выгоднее использовать в данном случае?</p> <table border="1" data-bbox="779 437 1480 791"> <thead> <tr> <th data-bbox="779 437 1144 464">Тестомес</th> <th data-bbox="1144 437 1480 464">Тестомес</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="779 464 1144 619"></td> <td data-bbox="1144 464 1480 619"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="779 619 1144 646">Прима 300</td> <td data-bbox="1144 619 1480 646">Прима-70</td> </tr> <tr> <td data-bbox="779 646 1144 715">Объем используемойдежи- 300 л Максимальная масса теста, кг/замес 200</td> <td data-bbox="1144 646 1480 715">Объем дежи - 70л Максимальная масса теста, кг/замес 45</td> </tr> <tr> <td data-bbox="779 715 1144 791">Минимальная масса теста, кг/замес 5</td> <td data-bbox="1144 715 1480 791">Минимальная масса теста, кг/замес 3</td> </tr> </tbody> </table> <p>Рисунок 1 – Тестомесильные машины</p> <p><b>Практические задания по разделу «Организация производства и обслуживания»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составить два варианта меню бизнес-ланча. Рассчитать количество сырья массой брутто для приготовления 80 порций закуски одного из вариантов.</li> <li>2. Составить схему организационной структуры управления рестораном. Определить качество профессиональной пригодности к работе технолога предприятия.</li> <li>3. Составить схему взаимосвязи функциональных подразделений кафе, работающего на полуфабрикатах. Подобрать оборудование и инвентарь для работы цеха доработки полуфабрикатов.</li> <li>4. Составить меню завтрака для туристов. Рассчитать количество сырья нетто для приготовления 50 порций одного блюда.</li> <li>5. Составить схему организационной структуры управления кафе. Определить качества профессиональной пригодности к работе директора предприятия</li> <li>6. Составить схему взаимосвязи функциональных подразделений столовой с полным производственным циклом. Организовать работу в одном из производственных подразделений.</li> <li>7. Подобрать пять холодных закусок для кафе, и расположить их в определенной</li> </ol>	Тестомес	Тестомес			Прима 300	Прима-70	Объем используемойдежи- 300 л Максимальная масса теста, кг/замес 200	Объем дежи - 70л Максимальная масса теста, кг/замес 45	Минимальная масса теста, кг/замес 5	Минимальная масса теста, кг/замес 3	
Тестомес	Тестомес												
													
Прима 300	Прима-70												
Объем используемойдежи- 300 л Максимальная масса теста, кг/замес 200	Объем дежи - 70л Максимальная масса теста, кг/замес 45												
Минимальная масса теста, кг/замес 5	Минимальная масса теста, кг/замес 3												

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>последовательности. Рассчитать количество сырья нетто для одного блюда на 70 порций.</p> <p>8. Составить схему взаимосвязи производственных цехов столовой с полным производственным циклом. Подобрать оборудование и инвентарь для работы одного из доготовочных производственных цехов.</p> <p>9. Составить меню дневного рациона для столовой пансионата на 300 мест. Расположить блюда в определенной последовательности рассчитать количество сырья массой брутто одного напитка.</p> <p>10. Составить схему технологического процесса в предприятии с полным производственным циклом. Организовать процесс реализации готовой продукции.</p> <p>11. Составить меню обеда для столовой колледжа. Рассчитать количество сырья массой брутто для приготовления 500 порций горячего блюда.</p> <p>12. Составить меню дневного рациона столовой санатория для диеты №1 расположить блюда в определенной последовательности. Рассчитать количество сырья нетто для приготовления 200 порций напитка.</p> <p>13. Составить схему организационной структуры управления столовой. Определить качества профессиональной пригодности повара предприятия.</p> <p>Подобрать 5 вторых горячих блюд для кафе и расположить их в определенно последовательности. Рассчитать количество сырья массой брутто для приготовления 70 порций одного блюда.</p>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания</li> <li>- физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья;</li> <li>- современные методы и технологические способы производства приготовления блюд;</li> <li>- основные этапы разработки новых видов продукции;</li> </ul>	<p><b>Примеры тестов:</b> Необходимо отметить правильный ответ (ответы), обводя его полностью.</p> <p style="text-align: center;"><b>Вариант 1</b></p> <p>В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.</p> <p>1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 12,5%;</li> <li>2) 16,5%;</li> <li>3) 15%.</li> </ol> <p>2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 20 г;</li> <li>2) 9 г;</li> <li>3) 40 г.</li> </ol> <p>3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) пенообразователя;</li> <li>2) загустителя;</li> </ol>	Технология мучных кондитерских изделий

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>3) увлажнителя.</p> <p>4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) разрыхления;</li> <li>2) снижения упругих свойств теста;</li> <li>3) пенообразования.</li> </ol> <p>5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) яблочного пюре с сахаром;</li> <li>2) ароматных протертых фруктов и ягод;</li> <li>3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).</li> </ol> <p>6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 12 ч;</li> <li>2) 24 ч;</li> <li>3) 3-4 ч.</li> </ol> <p>7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) минеральные;</li> <li>2) белковые;</li> <li>3) органические.</li> </ol> <p>8. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 100 °С;</li> <li>2) 55 °С;</li> <li>3) 40 °С.</li> </ol> <p>9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) яйцепродукты и мука;</li> <li>2) сахар и мука;</li> <li>3) крахмал и мука.</li> </ol> <p>10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаропаточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 55 °С;</li> <li>2) 200 °С;</li> <li>3) 120 °С.</li> </ol> <p>В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>11. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.</p> <p>1) животного; 2) молочного; 3) гидрогенизированного.</p> <p>12. На водопоглонительную способность муки влияет ее ...</p> <p>1) дисперсность; 2) зольность; 3) кислотность.</p> <p>13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусовую роль, но и .... набухание белков и .... пластичность теста.</p> <p>1) ограничивают и повышают; 2) повышают и понижают; 3) снижают и понижают.</p> <p>14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...</p> <p>1) декстринов; 2) студней; 3) меланоидинов.</p> <p>15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса ...</p> <p>1) уменьшается; 2) увеличивается; 3) минимальна.</p> <p>16. ... – представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).</p>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий;</li> <li>- проводить оценку качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- разрабатывать технологические схемы производства;</li> <li>- обсуждать способы эффективного решения по</li> </ul>	<p>Практические задачи по теме: Расчет воды для замеса теста заданной влажности.</p> <p><b>Задача 1.</b> Определите необходимое количество воды для замеса 5кг кекса «Майского» (рецептура № 90 «Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания 1986 – Л – 1»).</p> <p><b>Задача 2.</b> Сколько потребуется воды для замеса 100шт кекса «Весеннего» массой 100г при влажности дрожжевого опарного теста 31-32% (рецептура № 88 Л-1).</p> <p><b>Задача 3.</b> Вам необходимо приготовить дрожжевое тесто с влажностью 33% для 50шт кекса</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>разработке технологических схем производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать эффективное решение от неэффективного;</li> <li>- корректно выражать и аргументированно обосновывать положения предметной области знания.</li> </ul>	<p>«Здоровье» массой 300г (рецептура № 92 Л-1). Сколько потребуется воды для замеса этого теста?</p> <p><b>Задача 4.</b> Рассчитайте необходимое количество воды для замеса 200шт булочек ванильных (рецептура № 000 Л-1) массой 100г, если дрожжевое тесто имеет влажность 37%.</p> <p><b>Задача 5.</b> Определите необходимое количество воды для приготовления 150шт плюшек (рецептура № 000 Л-1), если дрожжевое тесто имеет влажность 37%.</p>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области технологии и оборудования предприятий общественного питания;</li> <li>- навыками по методам разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество.</li> <li>- навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности;</li> <li>- способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов;</li> <li>- возможностью междисциплинарного применения по технологии приготовления;</li> <li>- профессиональным языком предметной области знания;</li> <li>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.</li> </ul>	<p><b>Примерные ситуационные задачи</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Составить технологическую карту и рассчитать количество муки с влажностью 11% необходимое для приготовления кекса «Здоровье». Определите выход готовых изделий.</li> <li>2 Составьте технологическую карту и рассчитайте количество муки с влажностью 12,5%, необходимое для приготовления 50кг заварного полуфабриката.</li> <li>3 Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.</li> <li>4 Определить, сколько штук кекса «Столичного» массой 75гр можно приготовить при наличии 20шт яиц массой брутто 54гр.</li> <li>5 Рассчитать какой припек получится при изготовлении 100шт булочек массой по 50г.</li> <li>6 Составить технологическую карту и рассчитать количество муки с влажностью 15,5%, необходимое для приготовления 70шт коржиков молочных. На предприятии имеются яйца массой брутто – 56гр. Определите количество яиц, необходимое для приготовления 70шт коржиков молочных.</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Знать	<p>- организацию рабочего места по приготовлению блюд массового спроса (подбор инвентаря, оборудования);</p> <p>-ассортимент блюд массового спроса</p> <p>-инструкции по организации рабочего места;</p> <p>-технологические процессы приготовления блюд массового спроса;</p> <p>-требования безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд массового спроса</p> <p>-производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-технологический процесс приготовления блюд массового спроса;</p> <p>технологическую документацию;</p> <p>органолептические показатели качества блюд массового спроса;</p> <p>-правила пользования сборниками рецептур для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p>	<p><b>Примерные тестовые вопросы</b></p> <p>1 При использовании «оттяжки», какой признак указывает на то, что бульон осветлился: _____.</p> <p>2. Назовите возможную причину дефекта супа – в щах из квашеной капусты картофель не доведен до готовности: _____.</p> <p>3 Назовите отличия между соусом белым основным и паровым: _____.</p> <p>4 Что является причиной дефекта соуса – вкус и запах подгорелой муки: _____.</p> <p>5. Закончите предложение. При варке лососевых рыб для сохранения их окраски в воду добавляют ...</p> <p>6. Объясните, с какой целью добавляют огуречный рассол или свежий сладкий стручковый перец при варке океанической и морской рыбы?</p> <p>7. Закончите предложение. Соленую рыбу лучше. ....</p> <p>а) варить;</p> <p>б) жарить;</p> <p>в) тушить;</p> <p>г) припускать</p> <p>8 Как подают кофе по-восточному?</p> <p>- с молочными пенками от топленого молока;</p> <p>- со взбитыми сливками;</p> <p>- в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.</p> <p>9. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?</p> <p>- теряют аромат;</p> <p>- поглощают посторонние запахи;</p> <p>- разрушаются вкусовые вещества.</p> <p>10. При какой температуре подают горячие напитки?</p> <p>- не ниже 100 °С;</p> <p>- не ниже 75 °С;</p> <p>- не ниже 65 °С.</p> <p>11 Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:</p> <p>а) 8 часов;</p> <p>б) 10 часов;</p> <p>в) 12 часов;</p> <p>г) 14 часов.</p>	<p>Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>12. Срок хранения паштетов составляет:</p> <p>а) 20 часов;  б) 24 часа;  в) 26 часов;  г) 28 часов.</p> <p>13. Рыбные холодные блюда с гарниром, заправленные соусом, хранят не более:</p> <p>а) 20 минут;  б) 30 минут;  в) 40 минут;  г) 60 минут.</p> <p>14. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:</p> <p>а) 12 часов;  б) 24 часов;  в) 36 часов;  г) 48 часов.</p> <p>15. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:</p> <p>а) 8-10оС;  б) 10-12оС;  в) 12-14оС ;  г) 14-16оС.</p> <p>14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:</p> <p>а) сезона;  б) типа предприятия;  в) наличия сырья на складе;  г) все ответы верны.</p> <p>16. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?</p> <p>а) разрушается;  б) улетучивается с паром;  в) переходит в глютин;  г) все ответы верны.</p>	
Уметь	<p>- использовать знания общих принципов приготовления блюд массового спроса</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при</p>	<p><b>Примеры ситуационных задач</b></p> <p>1 Определить количество отходов, полученных при разделке 180 кг говядины I категории.</p> <p>2 Определить количество отходов, полученных при разделке 200 кг говядины II категории.</p> <p>3 Какое количество отходов получится при разделке на мякоть 150 кг свинины обрезной?</p> <p>4 Сколько отходов и потерь получится при разделке на мякоть 60 кг свинины мясной?</p> <p>5 Определить какое количество кур I категории полупотрошенных потребуется для</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить несложный ассортимент блюд массового спроса</li> <li>- отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- готовить несложный ассортимент блюд массового спроса в соответствии с технологической документацией</li> </ul> <p>-эстетично оформлять готовые блюда, напитки и кулинарные изделия;</p>	<p>приготовления 35 порций салата столичного по 1 колонке. Рецепт № 74/1 – 2003г. Поступила на предприятие горбуша потрошенная с головой среднего размера, 12кг. Определить сколько порций «Салата-коктейля рыбного», рецептура 90/1 – 2003г., можно приготовить при разделке горбуши.</p> <p>6 Сколько кеты соленой надо взять, чтобы получить 120 порций кеты, разделанной на чистое филе? Вес порции 30 г.</p> <p>7 Сколько лосося каспийского надо взять, чтобы получить порций, весом по 50 г каждая? Сколько семги надо взять, чтобы получить 160 порций, весом по 75 г каждая?</p> <p>8 Сколько сыра Швейцарского надо взять, чтобы приготовить 30 порций сыра, весом 25 г каждая?</p> <p>9 Найти закладку говядины I категории весом брутто для приготовления 120 порций антрекота, с выходом полуфабриката 120 г. Сколько говядины I категории, весом брутто, надо взять для приготовления 52 порций азу, если вес полуфабриката 90 г? Найти вес брутто говядины II категории для приготовления 25 порций бифштекса рубленого по колонке № 2. Найти закладку брутто свинины мясной для приготовления 30 порций эскалопа, с весом нетто 80</p>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знаниями общих принципов приготовления несложного ассортимента блюд массового спроса;</li> <li>- навыками подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;</li> <li>- знаниями технологии производства блюд массового спроса</li> <li>-навыками обработки, нарезки и формовки овощей и грибов;</li> <li>- умениями в приготовлении блюд массового спроса в соответствии с технологической документацией</li> </ul>	<p><b>Примеры производственные задачи</b></p> <p>1 Определите необходимое количество сырья массой брутто и нетто для приготовления 130 порций блюда «Щи зеленые» (рец.284) с выходом 1 порции 500г, в январе, если на предприятии имеется свинина обрезная, пюре из щавеля (консервы). Ответ оформите в виде технологической карты.</p> <p>2 Определите количество крупы, молока сгущенного стерилизованного, воды, соли и сахара для приготовления 150 порций блюда «Каша вязкая пшеничная» (рец.384). Ответ оформите в виде технологической карты.</p> <p>3 Определите количество воды, соли, сырья массой брутто для приготовления 180 порций блюда «Макароны, запеченные с сыром (рец.421). Ответ оформите в виде технологической карты.</p> <p>4 Определите количество сырья для приготовления 200 порций блюда «Каша вязкая манная» (рец.384), если на производстве имеется молоко коровье обезжиренное сухое. Ответ оформите в виде технологической карты.</p> <p>5 Определите количество сырья массой брутто и нетто для приготовления 120 порций блюда «Грудинка баранья, жаренная во фритюре. Гарнир – каша гречневая рассыпчатая» (рец.585, 679), если на производстве имеются в наличии баранина II категории, крупа гречневая (ядрица быстрорастворивающаяся). Ответ оформите в виде технологической карты.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>- навыками минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p>	<p>6 Холодному цеху столовой необходимо приготовить 30 порций блюда «Мясо заливное» (рец.152), 80 порций блюда «Салат мясной» (рец.97), 25 порций блюда «Бутерброды с мясом» (рец.4). Определить количество сырья массой брутто и нетто говядины II категории потребуется для обеспечения производственной программы? Ответ оформите в виде производственной программы.</p> <p>7 Определить потребность в сырье – яичном порошке, которое необходимо для приготовления блюда «Запеканка со свежими плодами» (рец.395) – 40 порций. Ответ оформите в виде технологической карты.</p>	
Знать	<p>- товар, как объект товароведческой деятельности,</p> <p>- принципы управления ассортиментом;</p> <p>- права и обязанности экспертов, их роль в обеспечении качества;</p> <p>- технологию изготовления товаров;</p> <p>- классификацию экспортной деятельности, организацию проведения экспертизы потребительских товаров.</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предмет, цели и задачи товароведения.</li> <li>2. Принципы товароведения.</li> <li>3. Объекты и субъекты товароведной деятельности. Функции товара.</li> <li>4. Организация действий по предупреждению и устранению дефектов.</li> <li>5. Правила и режимы транспортирования и хранения продовольственных товаров.</li> <li>6. Взаимосвязь основополагающих характеристик товара.</li> <li>7. Должностные обязанности товароведа.</li> <li>8. Количественная характеристика товаров.</li> <li>9. Классификация ассортимента товаров.</li> <li>10. Свойства и показатели ассортимента.</li> <li>11. Управление ассортиментом.</li> <li>12. Формирование ассортимента.</li> <li>13. Свойства и показатели качества товара</li> </ol>	Товароведение и экспертиза
Уметь	<p>- классифицировать товары,</p> <p>- формировать ассортимент с учетом современных требований внутреннего и внешнего рынка, сравнивать виды, марки товаров разных изготовителей;</p> <p>- документально оформлять экспертные оценки товаров;</p> <p>- осуществлять контроль за соблюдением обязательных требований НД товара при хранении;</p> <p>- проводить экспертизу товаров при его приемке;</p>	<p><b>Примерные ситуационные задачи</b></p> <p>Ситуация 1. В экспертную организацию Торгово-промышленной палаты (ТПП) поступила заявка от оптовой плодоовощной базы ООО «Визит» на проведение товароведной экспертизы товарных партий яблок при приемке от поставщика. К заявке было приложено качественное удостоверение на конкретные товарные партии.</p> <p>Руководство экспертной организации, рассмотрев заявку, приняло решение о направлении группы экспертов в ООО «Визит», причем по каждому наименованию продукции была сформирована группа (команда) экспертов из пяти человек (по числу товарных партий).</p> <p><i>Пояснение:</i> каждый эксперт в группе должен проводить товароведную экспертизу с одной товарной партией, но после получения конечных результатов оценки происходит открытое обсуждение результатов в группе и совместное принятие решений, представляемых в виде экспертного заключения. Преподаватель выступает в роли руководителя экспертной организации, дает задания экспертам (студентам), подписывает наряды.</p>	продовольственных товаров

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																				
	<p>- расшифровывать маркировочные обозначения и информационные знаки.</p>	<p>Ситуация 2. После окончания сроков хранения руководство ООО «Визит» обратилось в экспертную организацию о проведении экспертизы тех же товарных партий вновь, указав в заявке на необходимость выявления причин возникновения количественных и качественных потерь. Согласие руководства экспертной организации было получено, и эксперты были направлены в ООО «Визит».</p> <p><i>Пояснение:</i> каждый эксперт в группе должен проводить экспертную оценку одних и тех же товарных партий. Обсуждение результатов оценки аналогично ситуации 1.</p> <p>Задания по ситуации 1</p> <p>Задание 1.1 Оформите заявку и наряд на проведение экспертизы: товарной партии, с которой Вы будете работать. Заявка может составляться также и в произвольной форме с указанием наименования заказчика, его адреса и телефона, цель, объект экспертизы, объем экспертируемой партии, ее идентифицирующие признаки (№ товарно-транспортной накладной, отправитель, даты отправки и получения), дата вызова эксперта, метод исследования. Все необходимые данные приведены в качественном удостоверении.</p> <p>Задание 1.2 Проведите экспертную оценку товарных партий при приемке от поставщика. Обратите внимание на дату обработки продукции ядохимикатами в период выращивания.</p> <p>Этапы выполнения задания:</p> <p>1 На основании исходных данных, приведенных в приложении Б, рассчитайте: количество мест в выборке; количество точечных проб; массу объединенной пробы; рассчитайте процентное содержание дефектной продукции по каждому дефекту отдельно: определите градации качества (стандарт., нестандарт., отход) с учетом видов дефектов и допускаемых отклонений.</p> <p>2 Результаты оформите в виде таблицы 1.</p> <p>Таблица 1 – Результаты экспертной оценки _____ при приемочной экспертизе (наименование продукции и № товарной партии)</p> <table border="1" data-bbox="763 1106 1821 1297"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Показатели</th> <th colspan="2">Результаты разбраковки объединенной пробы</th> <th rowspan="2">Нормы допусков по ГОСТ, %</th> <th rowspan="2">% сверх допусков – нестандарт.</th> <th rowspan="2">Недопуск. дефекты - отход</th> </tr> <tr> <th>кг</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Итого _____ н/ст. _____ отход</p> <p>Стандартная продукция, % = 100 - % нестандартной продукции - % отхода.</p>	Показатели	Результаты разбраковки объединенной пробы		Нормы допусков по ГОСТ, %	% сверх допусков – нестандарт.	Недопуск. дефекты - отход	кг	%	1	2	3	4	5	6							
Показатели	Результаты разбраковки объединенной пробы			Нормы допусков по ГОСТ, %	% сверх допусков – нестандарт.				Недопуск. дефекты - отход														
	кг	%																					
1	2	3	4	5	6																		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		Примечание: В графы 1 и 2 заносят показатели и их значения по определенному виду продукции и товарной партии, согласно заданию.	
Владеть	- навыками практической работы с нормативной документацией.	<p><b>Перечень практических вопросов</b></p> <p>1. Дайте заключение о качестве хлеба Украинский, имеющего слегка сероватую поверхность, темно-коричневый цвет, развитую пористость; имеются также надрывы по всей длине боковой стороны размером 0,8 мм; пористость - 63%; влажность - 46%.</p> <p>2. Выберите любую однородную группу продовольственных товаров, используя «Справочник товароведов продовольственных товаров», определите код товара (класс, подкласс, группу, подгруппу, вид и т.д.). Результаты запишите в виде таблицы.</p> <p>3. Рассчитайте структуру ассортимента в денежном выражении (условно примите, что в обследованных фирмах товар каждого наименования поступил в количестве 200 кг для развесной продукции и 500 единиц упаковки для фасованной). Выявите соотношение в процентах между отечественными и импортными товарами.</p> <p>4. При приемке в магазине в ящике массой 20 кг с весовыми макаронами Молочные группы А в/с диаметром 4 мм обнаружено: 0,4 кг обрывков макарон длиной 5-3 см; 0,2 кг макарон с отклонением от заданной формы. Определите вид и дайте заключение о качестве данных макарон. Достоверно ли заключение о качестве, если качество определялось в одном выбранном методом случайного отбора ящике из партии, состоящей из 25 ящиков макарон?</p> <p>5. На хранение на склад без искусственного охлаждения заложено 30 т картофеля. Определить естественную убыль массы картофеля, если при перевешивании его в марте оказалось 29997 кг.</p> <p>6. В магазин поступила партия жареного кофе в зернах ботанического вида Колумбийский Арабика в полиэтиленовых пакетах по 1 кг. При оценке качества в объединенной пробе массой 100 г обнаружено: зерна равномерно обжарены, коричневого цвета, с блестящей поверхностью; вкус приятный, с горько-вяжущим оттенком; аромат тонкий, ярко выраженный; 10 г ломаных зерен. Определите товарный сорт кофейных зерен и дайте заключение о качестве данного кофе. Можно ли предъявить претензию поставщику, если качество определялось: а) при приемке; б) через 6 месяцев хранения?</p>	
Знать	- эпидемиологическое значение патогенной флоры в отдельных видах продуктов питания; - характеристику отдельных видов микотоксикозов; - методы детоксикации пищевого сырья и продовольственных продуктов;	<p><b>Вопросы для подготовки к экзамену</b></p> <p>1 Понятия: «качество», «система качества», «управление качеством», «обеспечение качества».</p> <p>2 Виды контроля качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p> <p>3 Маркировка продовольственных товаров – как средство обеспечения контроля их качества.</p> <p>4 Три группы химических соединений, содержащихся в пищевых продуктах.</p> <p>5 Классификация вредных и посторонних веществ в продуктах питания.</p>	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>- токсичность пищевых продуктов, вызванных загрязнением окружающей среды</p>	<p>6 Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья.  7 Наиболее распространенные и токсичные контаминанты.  8 Меры токсичности веществ.  9 Пищевые отравления.  10 Пищевые инфекции.  11 Микотоксины (афлатоксины, охратоксины, трихотецены, зеараленон, патулин).  12 Методы определения микотоксинов и контроль загрязнения пищевых продуктов.  13 Источники загрязнения пищевых продуктов токсичными металлами.  14 Токсичные элементы: ртуть, свинец, кадмий, мышьяк, алюминий и другие как загрязнители пищевых продуктов.  15 Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве (пестициды, нитраты, нитриты, нитрозоамины, регуляторы роста растений, удобрения).  16 Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве (антибактериальные вещества, гормональные препараты, транквилизаторы, антиоксиданты).  17 Загрязнение пищевых продуктов диоксинами и диоксиноподобными соединениями.  18 Загрязнение пищевых продуктов полициклическими ароматическими углеводородами.  19 Радиоактивное загрязнение пищевых продуктов.  20 Метаболизм чужеродных соединений.  21 Антиалиментарные факторы питания.  22 Классификация пищевых добавок и гигиенический контроль их применением.  23 Фальсификация пищевых продуктов: виды и способы.  24 Опасность генномодифицированных источников ПП.</p> <p><b>Примерные тестовые вопросы</b>  Выбрать правильный ответ</p> <p><b>1 К мерам профилактики фузариотоксикоза относят:</b>  а) соблюдение условий хранения зерна  б) предотвращение увлажнения и плесневения зерна  в) соблюдение правил кулинарной обработки изделий из муки  г) запрещение к использованию в пищу изделий из перезимовавшего зерна</p> <p><b>2 Афлотоксинами могут поражаться:</b>  а) зерно  б) арахис</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>в) кукуруза г) фасоль д) картофель</p> <p><b>3 Афлотоксин обладает:</b> а) выраженным канцерогенным действием б) токсическим воздействием на печень в) токсическим воздействием на нервную систему г) токсическим действием на сосуды</p> <p><b>4 К отравлению несъедобными продуктами растительного происхождения относят:</b> а) отравление грибами б) отравлению орехами в) отравление проросшим зерном г) отравление сырой фасолью</p> <p><b>5 Соланин образуется в картофеле при:</b> а) прорастании б) при воздействии УФО в) при хранении при высокой температуре</p> <p><b>6 Отравление амигдалином возникает при употреблении компонентов домашнего приготовления:</b> а) из слив с косточкой б) из вишни с косточкой в) из яблок с косточками г) из персиков с косточкой д) из абрикосов с косточкой</p> <p><b>7 Дайте характеристику микотоксикозов:</b> а) имеют массовый характер б) встречаются крайне редко в) имеют групповой характер г) возникают при употреблении продуктов переработки зерна, пораженного токсинами микроскопических грибов</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p><b>8 Какие организмы могут подвергаться генетической трансформации, т.е. быть трансгенными, генетически модифицированные?</b></p> <p>a. Животные.  b. Растения.  c. Микроорганизмы.  d. Все перечисленные виды</p> <p>1. Какой пороговый уровень законодательно установлен в РФ для обязательной маркировки пищевых продуктов, полученных с использованием ГМО?</p> <p>a. 0,7%;  b. 0,9%;  c. 2%;  d. 2,5%.</p> <p>2. Какая страна является лидером на мировом рынке по объемам производства ГМ-растений?</p> <p>a. Япония  b. Канада  c. США  d. Китай</p> <p><b>9 К антиалиментарным факторам питания не относятся:</b></p> <p>a. Биогенные амины  b. Радионуклиды  c. Алкоголь  d. Антивитамины</p> <p>На метаболизм чужеродных соединений существенное влияние оказывают:</p> <p>a. Генетически обусловленные дефекты ферментов, участвующих в метаболизме ксенобиотиков  b. Неблагоприятные факторы окружающей среды  c. Возраст, пол человека, состояние его здоровья, рацион питания  d. Все вышеперечисленное</p> <p><b>10 Главное профилактическое мероприятие при токсикоинфекциях:</b></p> <p>a) правильные условия хранения  б) соблюдение сроков реализации</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>в) соблюдение правил личной гигиены персонала  г) предупреждение инфицирования пищевых продуктов  д) правильная кулинарная обработка</p> <p><b>11 Стафилококковые интоксикации чаще всего связаны с:</b>  а) салатами из овощей  б) консервированными мясными продуктами  в) консервированными рыбными продуктами  г) яйцами водоплавающей птицы</p> <p><b>12 Наиболее частой причиной ботулизма в современных условиях является использование в пищу:</b>  а) окорока  б) красной рыбы  в) мясных полуфабрикатов  г) консервов домашнего приготовления  д) скоропортящихся продуктов, купленных на неорганизованных рынках</p> <p><b>13 К пищевым отравлениям относят заболевания связанные со:</b>  а) случайными употреблением лекарственных веществ  б) преднамеренным употреблением пищи, содержащей токсические вещества  в) алкогольным опьянением  г) употреблением пищи, обсемененной микроорганизмами или содержащей токсичные вещества органической или неорганической природы  д) все вышеперечисленное</p> <p><b>14 Пищевая токсикоинфекция вызывается:</b>  а) солями тяжелых металлов  б) грибами рода <i>Aspergillus</i>  в) микроорганизмами группы <i>Proteus</i>  г) ядовитыми грибами  д) пестицидами</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p><b>15 Через молоко человеку могут передаваться следующие болезни:</b></p> <p>а) ящур б) аденовирусная инфекция в) грипп г) колиинфекция д) стафилококковые инфекции</p> <p><b>16 Рыба может явиться причиной возникновения следующих заболеваний:</b></p> <p>а) энтеробиоза б) финноза в) описторхоза г) тениидоза д) трихинеллеза</p>	
Уметь	- выявлять факторы опасности пищевого сырья и продуктов питания;	<p><b>Примерные практические задания</b></p> <p>1 Определить по Техническому регламенту Таможенного союза 021/11 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>1.1 Соответствует ли норме содержание ртути в количестве 0,1 мг в кулинарном изделии из мяса птицы массой 150 г по требованиям ТР ТС 021/2011?</p> <p>1.2 Соответствует ли норме содержание свинца в количестве 1 мг в пробе яичного порошка массой 250 г по требованиям ТР ТС 021/2011?</p> <p>1.3. Соответствует ли норме содержание кадмия в количестве 0,07 мг в мороженом тунце массой 750 г по требованиям ТР ТС 021/2011?</p> <p>1.4. Соответствует ли норме содержание ДДТ (и его метаболитов) в количестве 0,09 мг в пробе мяса птицы массой 80 г по требованиям ТР ТС 021/2011?</p> <p>1.5. Соответствует ли норме содержание афлатоксина М1 в количестве 0,0003 мг в пробе молочного продукта массой 100 г по требованиям ТР ТС 021/2011?</p> <p>1.6. Соответствует ли норме содержание бензапирена в количестве 0,004 мг в копчёной рыбе массой 750 г по требованиям ТР ТС 021/2011?</p>	
Владеть	- навыками определять содержание отдельных показателей химического и микробиологического качества пищевых продуктов - принципами и методами	<p><b>Лабораторное задание</b></p> <p><b>1 Определить количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов в мясе</b></p> <p><b>Цель работы:</b> Приобрести навыки определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов в пищевых продуктах.</p> <p><b>Задачи:</b></p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>идентификации и оценки анализа опасности и принятия оптимальных алгоритмов решений при превышении допустимых уровней конкретных видов опасностей</p> <p>- проведение контроля безопасности продуктов питания.</p>	<p>- провести отбор проб мяса для проведения микробиологического анализа;</p> <p>- изучить схемы бактериологического исследования мяса;</p> <p>- провести оценку безопасности мяса;</p> <p>- сформулировать выводы по работе и оформить лабораторный журнал.</p> <p><b>Объекты исследования:</b> образцы мяса различных видов убойных животных и птицы.</p> <p><b>Порядок выполнения</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стерилизуем эмалированную кювету, в которую помещаем обработанную на пламени спиртовки пробу мяса размером 6x8x8 см. Делаем продольный разрез куска мяса скальпелем на две половины, не разрезая до конца.</li> <li>2. Из разных мест (с поверхности куска и из сделанного разреза) вырезаем кусочки мяса для средней пробы. Каждый кусочек обмакиваем в емкость со спиртом, отжигаем на пламени спиртовки и берем навеску приблизительно 12 г. Мясо измельчаем с помощью пинцета и ножниц и тщательно перемешиваем в чашке Петри – это средняя проба.</li> <li>3. В мерную колбу с стерильным физиологическим раствором (90 см<sup>3</sup>) добавляем кусочки средней пробы до отметки 100 см<sup>3</sup>. Это объемный метод разведения. Получаем I-ое разведение. В 1 см<sup>3</sup> этой взвеси содержится 0,1 г продукта.</li> <li>4. Перемешиваем полученную взвесь круговыми движениями и оставляем на 10-15 мин при комнатной температуре.</li> <li>5. Готовим II-ое и III-е разведения.</li> </ol> <p><b>Схема разведений:</b></p> <p>I-ое - 10 г продукта +90 см<sup>3</sup> физиологического раствора 0,1 г 10<sup>-1</sup></p> <p>II-ое - 1 см<sup>3</sup> продукта +9 см<sup>3</sup> физиологического раствора 0,01 г 10<sup>-2</sup></p> <p>III-е - 1 см<sup>3</sup> продукта +9 см<sup>3</sup> физиологического раствора 0,001 г 10<sup>-3</sup></p> <p>Согласно ТР/ТС 021/11 «О безопасности пищевой продукции» для исследования мяса необходимо отсеивать II-ое и III-е разведения на КМАФАнМ.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. В чашки Петри (7 шт.) переносим по 1 см<sup>3</sup> из II-го разведения (3 шт) и по одному см<sup>3</sup> из III-го разведения (3 шт), одна чашка Петри остается контрольной.</li> <li>2. Заливаем во все чашки Петри по 12-15 см<sup>3</sup> расплавленного и охлажденного до 45<sup>0</sup>С МПА, помешиваем круговыми движениями и оставляем до полной полимеризации среды.</li> <li>3. После полимеризации среды чашки Петри помещаем в термостат при t=30<sup>0</sup>С вверх дном.</li> <li>4. Просмотр ведем через трое суток. В случае роста колоний в контрольной чашке Петри, весь опыт считается не верным (не стерильные посуда или среда). Если в чашках Петри, на каком-либо разведение выросло более 300 колоний или менее 30, то такие чашки в учёт не берем. В чашках Петри, где выросло от 30 до 300 колоний, производим подсчет колоний. Для этого делим маркером на сектора чашку Петри и считаем колонии, которые</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>выросли на поверхности среды, и в среде отмечая их маркером.</p> <p>Расчет по формуле:  <math>\Sigma</math> колоний с трех чашек Петри: 3 получаем количество микробов в соответствующем разведении, а в 1 г продукта <math>10^{-4}</math> КОЕ/г. Решаем пропорцию.          КОЕ/г- колонии образующие единицы в грамме продукта.          Сравнивая полученные данные с показателями, указанными в ТР/ТС 0021/11 «О безопасности пищевой продукции», делаем заключение о безопасности мяса.</p> <p><b>Контрольные вопросы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Какие среды, применяются для определения КМАФАнМ?</li> <li>2 В каких единицах измеряется КМАФАнМ?</li> <li>3 Какие микроорганизмы считают аэробными и анаэробными?</li> <li>4 Как различаются микроорганизмы по отношению к температуре?</li> </ol>	
Знать	<p>- понятие «качество продукта» и показатели его характеризующие;</p> <p>- способы осуществления контроля качества на основных этапах технологического процесса приготовления полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- основные понятия, связанные с объектами измерений и их средствами;</p>	<p><b>Вопросы для подготовки к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Значение продуктов общественного питания для рационального, полноценного сбалансированного питания.</li> <li>2 Качество продукции общественного питания и факторы, ее определяющие.</li> <li>3 Контроль, осуществляемый на предприятиях.</li> <li>4 Контроль, осуществляемый технологическими и санитарно-технологическими пищевыми лабораториями.</li> <li>5 Планирование и управление качеством продукции общественного питания.</li> <li>6 Основные положения. Порядок проведения органолептической оценки.</li> <li>7 Порядок оформления бракеражного журнала.</li> <li>8 Методы исследований, применяемые при контроле полуфабрикатов и готовой продукции по государственным стандартам.</li> <li>9 Сущность методов, применяемые приборы.</li> <li>10 Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного анализа.</li> <li>11 Методы исследований мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов и полуфабрикатов из мяса птицы.</li> <li>12 Контроль качества полуфабрикатов высокой степени готовности.</li> <li>13 Оформление результатов исследований.</li> <li>14 Методы исследования первых, вторых, холодных, сладких блюд и напитков.</li> <li>15 Контроль качества изделий из теста и отделочных полуфабрикатов.</li> <li>16 Контроль правильности проведения технологического процесса.</li> <li>17 Оформление результатов исследований.</li> <li>18 Изучение требований к качеству продуктов общественного питания, предъявляемых</li> </ol>	Технохимический контроль продуктов питания

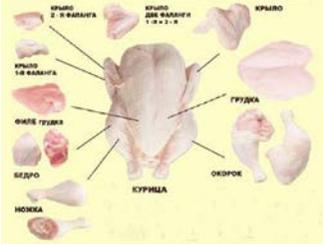
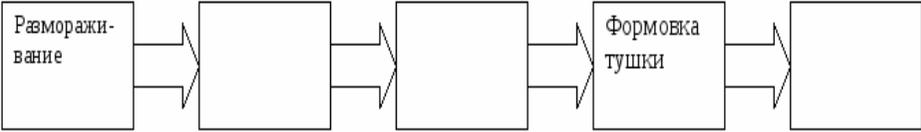
Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы				
		<p>государственными стандартами РФ, техническими условиями, техническими инструкциями и другой нормативной документацией.</p> <p>19 Идентификация ассортимента продукции общественного питания на соответствие показателям ГОСТ и безопасности.</p> <p>20 Определение соответствия товарных качеств продукции действующим государственным стандартам и техническим условиям на отдельные виды продукции.</p> <p>21 Оценка изменений качества, связанных с технологией производства, использованием сырья, упаковкой, хранением, транспортировкой, условиями реализации используя все методы экспертизы.</p> <p>22 Выборка от партии, единицы транспортной тары, потребительской тары, продукции общественного питания для контроля качества продукции и контроля по микробиологическим показателям.</p> <p>Периодичность контроля. Бракованная продукция. Средства и методы обнаружения фальсифицированной продукции.</p> <p><b>Примерные тесты:</b></p> <p><b>1.1.</b> Выберите правильный ответ. Какие факторы влияют на качество продукции общественного питания? А) Не своевременное проведение мероприятий по изменению свойств продукции Б) Транспортировка В) Хранение Г) Нормативно-техническая документация Д) Все ответы не верны</p> <p><b>1.2.</b> Выберите правильный ответ. Какие методы оценки характеризуют качество продукции? А) Дифференцированный, комплексный, смешанный, статистический Б) Коррекционный, индивидуальный, дифференцированный, комплексный В) Индивидуальный, статистический, аналитический, смешанный Г) Комплексный, взаимосвязанный, индивидуальный, смешанный Д) Все ответы верны</p> <p><b>1.3.</b> Установите соответствие между основными признаками контроля продукции общественного питания и видами контроля:</p> <table border="1" data-bbox="763 1294 1816 1361"> <tr> <td data-bbox="763 1294 1294 1326">1) Частота проведения контроля</td> <td data-bbox="1294 1294 1816 1326">А) Непрерывный, периодический, летучий</td> </tr> <tr> <td data-bbox="763 1326 1294 1361">2) Объем (масса) проверяемой продукции</td> <td data-bbox="1294 1326 1816 1361">Б) Сплошной, выборочный</td> </tr> </table>	1) Частота проведения контроля	А) Непрерывный, периодический, летучий	2) Объем (масса) проверяемой продукции	Б) Сплошной, выборочный	
1) Частота проведения контроля	А) Непрерывный, периодический, летучий						
2) Объем (масса) проверяемой продукции	Б) Сплошной, выборочный						

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства		Структурный элемент образовательной программы						
		<table border="1"> <tr> <td data-bbox="763 244 1290 277">3)Состояние образца после контроля</td> <td data-bbox="1290 244 1816 277">В) Разрушающий, не разрушающий</td> </tr> </table>		3)Состояние образца после контроля	В) Разрушающий, не разрушающий					
3)Состояние образца после контроля	В) Разрушающий, не разрушающий									
		<p data-bbox="763 316 1816 341"><b>1.4.</b> Установите соответствие между методами и показателями оценки качества продукции</p> <table border="1"> <tr> <td data-bbox="763 373 1290 464">1)Измерительные методы</td> <td data-bbox="1290 373 1816 464">А) Основываются при проектировании продукции, когда она еще не может быть объектом исследования</td> </tr> <tr> <td data-bbox="763 464 1290 560">2)Регистрационные метод</td> <td data-bbox="1290 464 1816 560">Б) Основываются на наблюдениях и подсчете числа определенных событий, предметов или затрат</td> </tr> <tr> <td data-bbox="763 560 1290 651">3)Расчетные методы</td> <td data-bbox="1290 560 1816 651">В) Основываются на информации, с использованием средств измерений и контроля</td> </tr> </table>		1)Измерительные методы	А) Основываются при проектировании продукции, когда она еще не может быть объектом исследования	2)Регистрационные метод	Б) Основываются на наблюдениях и подсчете числа определенных событий, предметов или затрат	3)Расчетные методы	В) Основываются на информации, с использованием средств измерений и контроля	
1)Измерительные методы	А) Основываются при проектировании продукции, когда она еще не может быть объектом исследования									
2)Регистрационные метод	Б) Основываются на наблюдениях и подсчете числа определенных событий, предметов или затрат									
3)Расчетные методы	В) Основываются на информации, с использованием средств измерений и контроля									
		<p data-bbox="763 687 1816 713"><b>Задание 2.</b></p> <p data-bbox="763 719 1816 745"><b>2.1.</b> Дайте определение «Качество продукции»</p> <p data-bbox="763 751 1816 809"><b>2.2.</b> Дополните определение Свойство продукции - это ее _____, которая может _____ при ее создании, _____ или потреблении.</p> <p data-bbox="763 815 1816 841"><b>2.3.</b> Что такое «Энергетическая ценность»?</p> <p data-bbox="763 847 1816 904"><b>2.4.</b> Напишите формулу для определения белков, жиров и углеводов в мучных кондитерских изделиях</p> <p data-bbox="763 911 1816 968"><b>2.5.</b> Составьте схему классификации показателей качества продукции в зависимости от их назначения.</p> <p data-bbox="763 975 1816 1000"><b>2.6.</b> Дайте определение операционного контроля качества продукции.</p> <p data-bbox="763 1007 1816 1064"><b>2.7.</b> Дополните определение –«Единичный показатель - это показатель _____ продукции, _____ одно из ее свойств».</p> <p data-bbox="763 1070 1816 1096"><b>2.8.</b> Что такое «определяющий показатель»?</p> <p data-bbox="763 1102 1816 1160"><b>2.9.</b> Напишите формулу для определения массовой доли экстрактивных веществ в настое (заварке) или напитке.</p> <p data-bbox="763 1166 1816 1224"><b>2.10.</b> Составьте схему классификации структуры контрольных органов в зависимости от их подчиненности.</p>								
Уметь	- пользоваться специальной и периодической литературой в области исследования качества продуктов питания;	<p data-bbox="763 1217 1816 1243"><b>Примеры практических задач</b></p> <p data-bbox="763 1249 1816 1276"><b>1.</b> Определите содержание экстрактивных веществ в настое (заварке) чая, если известно:</p> <p data-bbox="763 1283 1816 1308">-коэффициент пересчета <math>K=5</math>;</p> <p data-bbox="763 1315 1816 1340">-масса сухого остатка в бюксе <math>A=0,03</math>.</p>								

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>						
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции с использованием органолептических и физико-химических методов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- норма вложения сухого чая на порцию, <math>V=0,25</math> гр (на 50мл)</li> <li>2. Определите максимальное содержание сухих веществ в картофельном пюре, массой 150гр, если известны: <ul style="list-style-type: none"> <li>- сухих веществ (<math>C_0</math>) в картофельном пюре = 32,5гр</li> <li>- количество поваренной соли на 150гр продукта равно 1,5гр</li> </ul> </li> </ul>							
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с нормативной и технической документацией;</li> <li>- навыками оформления технологических журналов.</li> </ul>	<p><b>Практическое задание</b></p> <p>1 Указать на основании каких нормативных документов осуществляется входной контроль сырья или полуфабрикатов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий, и какие показатели качества контролируют при данном виде контроля.</p> <p>2 Указать порядок проведения органолептической оценки заданного варианта блюда (кулинарного изделия), перечислив возможные дефекты и их оценку в баллах. Задание оформить в виде таблицы.</p> <p style="text-align: center;">Возможные дефекты блюда и их оценка</p> <table border="1" data-bbox="763 679 1816 826"> <thead> <tr> <th data-bbox="763 679 1113 775">Наименование органолептического показателя</th> <th data-bbox="1113 679 1462 775">Характеристика возможных дефектов</th> <th data-bbox="1462 679 1816 775">Оценка дефекта в баллах</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="763 775 1113 826"></td> <td data-bbox="1113 775 1462 826"></td> <td data-bbox="1462 775 1816 826"></td> </tr> </tbody> </table> <p>3 Составить схемы проведения анализов при контроле физико-химических показателей.</p> <p>4 Рассчитать базовые значения нормируемых физико-химических показателей качества</p>	Наименование органолептического показателя	Характеристика возможных дефектов	Оценка дефекта в баллах				
Наименование органолептического показателя	Характеристика возможных дефектов	Оценка дефекта в баллах							
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать производство на предприятиях по производству кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>- создать благоприятный психологический климат в коллективе</li> </ul>								
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами организации и управления производством и коллективом</li> </ul>								
<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>									
<b>Вид деятельности: производственно-технологическая</b>									
<b>ПК-1 - способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество</b>									

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
<b>готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства</b>			
Знать	- макро- и микронутриенты, основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции;	<p><b>Примерный перечень рефератов</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация и свойства сырья пищевой промышленности (на конкретных примерах).</li> <li>2. Показатели качества пищевых продуктов: пищевая ценность, доброкачественность пищевой продукции и эстетика пищевых продуктов.</li> <li>3. Структурно-механические свойства пищевых сред.</li> <li>4. Теплофизические свойства пищевых сред.</li> <li>5. Биохимические свойства пищевых сред.</li> <li>6. Физико-механические процессы, происходящие при переработке растительного сырья.</li> <li>7. Тепловые процессы, происходящие при переработке растительного сырья.</li> <li>8. Химические процессы, происходящие при переработке растительного сырья.</li> <li>9. Биохимические и микробиологические процессы, происходящие при переработке растительного сырья.</li> <li>10. Коллоидные процессы, происходящие при переработке растительного сырья</li> <li>11. Теоретические основы мойки с-х сырья (на конкретном примере).</li> <li>12. Теоретические основы очистки и сепарирования сыпучего с-х сырья (на примере зерна).</li> <li>13. Теоретические основы инспекции, калибрования и сортирования штучного с-х сырья (на конкретном примере).</li> <li>14. Теоретические основы очистки растительного сырья от наружного покрова (общие принципы)</li> <li>15. Физический (термический) и пароводотермический способы очистки растительного сырья от наружного покрова (на примере плодов и овощей).</li> <li>16. Механический и химический способы очистки растительного сырья от наружного покрова (на примере плодов и овощей).</li> </ol>	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
Уметь	- правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; - осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;	<p><b>Пример практического задания</b></p> <p>Тема: Квашение капусты и оценка ее качества</p> <p>Выполняются задания:</p> <p>Задание 1 Изучить биотехнологические процессы, протекающие при квашении капусты.</p> <p>Задание 2 Определить содержания сухих веществ и сахаров в соке капусты.</p> <p>Задание 3 Провести процесс квашения капусты.</p> <p>Задание 4 Определить качество квашеной капусты.</p> <p>1 Определить содержания сухих веществ и сахаров в соке капусты. В ходе выполнения задания необходимо произвести квашение капусты с использованием различных рецептур, определить органолептические и физико-химические показатели качества готовой продукции. На основании полученных данных делают вывод о пригодности данных</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																																							
	<p>- организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;</p>	<p>образцов капусты к квашению.</p> <p>Таблица 1 - Содержание растворимых сухих веществ и сахаров в соке капусты</p> <table border="1" data-bbox="763 304 1812 400"> <thead> <tr> <th>Вариант</th> <th>Содержание сухих веществ, %</th> <th>Содержание сахаров, %</th> <th>Примечание</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <p>2 Квашение капусты. Студенты делятся на две, три группы. Каждая группа готовит свой вариант квашеной капусты. Например: 1-й вариант – с добавлением 3 % моркови, 2-й вариант – 6 % моркови, 3-й вариант – 9 % моркови. Возможны другие варианты (добавление клюквы или различных пряностей). Расчет моркови, соли и других компонентов ведется от массы очищенной капусты.</p> <p>Таблица Нормы расхода сырья для квашения капусты</p> <table border="1" data-bbox="763 619 1800 778"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Вариант</th> <th colspan="2">Масса капусты, г</th> <th colspan="2">Отходы капусты</th> <th colspan="2">Морковь</th> <th colspan="2">Соль</th> </tr> <tr> <th>неочищенная</th> <th>очищенная</th> <th>г</th> <th>%</th> <th>г</th> <th>%</th> <th>г</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <p>3 Определить содержание капусты после свободного стекания сока. Для определения содержания капусты определить массу банки вместе с капустой. Затем всю капусту выложить в большой эмалированный таз и наклонить его под углом 10 – 15°, выдерживая 15 мин. В это время взвесить пустые банки без капусты. После стекания сока капусту взвешивают и определяют ее содержание в процентах, записывая полученные данные в табл.</p> <table border="1" data-bbox="763 995 1816 1102"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Вариант</th> <th rowspan="2">Масса капусты с банкой, г</th> <th rowspan="2">Масса банки, г</th> <th colspan="2">Масса капусты</th> </tr> <tr> <th>г</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <p>4 Определить кислотность квашеной капусты методом титрования. 5 Провести анализ полученных результатов и выводы.</p>	Вариант	Содержание сухих веществ, %	Содержание сахаров, %	Примечание					Вариант	Масса капусты, г		Отходы капусты		Морковь		Соль		неочищенная	очищенная	г	%	г	%	г	%																			Вариант	Масса капусты с банкой, г	Масса банки, г	Масса капусты		г	%						
Вариант	Содержание сухих веществ, %	Содержание сахаров, %	Примечание																																																							
Вариант	Масса капусты, г		Отходы капусты		Морковь		Соль																																																			
	неочищенная	очищенная	г	%	г	%	г	%																																																		
Вариант	Масса капусты с банкой, г	Масса банки, г	Масса капусты																																																							
			г	%																																																						
Владеть	<p>- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов; - навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих</p>	<p><b>Примерный перечень ситуационных задач</b></p> <p>1. Сколько капусты квашеной тушеной можно получить из 18 кг сырой? 2. Определить выход пудинга рисового, если вес полуфабриката 260 г. 3. Определить выход судака крупного размера, припущенного порционными кусками с кожей при норме вложения сырья весом брутто на 1 порцию 200 г.</p>																																																								

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	ресурсосбережение готовой продукции	<p>4. Определить выход трески отварной при норме вложения сырья на 1 порцию весом брутто 180 г. Треска поступила мелкая, с головой. Полуфабрикат разделан в виде порционных кусков с кожей и реберными костями.</p> <p>5. Определить выход осетрины отварной при норме вложения сырья весом брутто на 1 порцию 200 г. Поступила осетрина среднего размера с головой.</p> <p>6. Определить выход говядины, тушеной крупными кусками, при норме вложения сырья весом брутто на 1 порцию 160 г. Говядина 1 категории.</p> <p>7. Определить выход котлеты натуральной из свинины мясной при норме вложения сырья весом брутто на 1 порцию 250 г.</p> <p>8. Каков выход телятины, жаренной крупными кусками, при норме вложения сырья весом брутто на 1 порцию 150 г.</p> <p>9. Определить выход сырников, если вес полуфабриката 160 г</p>	
Знать	<p>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;</p> <p>- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;</p> <p>- требования к совместимости, качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p>	<p><b>Примерные тесовые задания</b></p> <p>Задание 1 Выберите части тушки курицы для полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Назовите ассортимент полуфабрикатов.</p>  <p>2. Дополните технологическую схему процесса обработки тушки птицы (замороженной полупотрошённой). Перечислите требования к качеству. Технологическая схема.</p>  <p>3. При разделке чешуйчатой рыбы, используемой целиком, получили 25 кг полуфабрикатов. Определить количество обработанной рыбы, если отходы составили 20%.</p>	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>4. Ситуационная задача.            Выберите способ размораживания мяса, который приводит к наименьшим потерям питательных веществ:            а) на воздухе в течение 18 часов при температуре +20 - 25 градусов,            б) в специальных камерах при температуре от 0 до + 8 градусов в течение 3-5 суток,            в) в воде</p> <p>Задание 2            Назовите особенности разделки данных видов рыб:            А) навага Б) камбала</p>  <p>Для приготовления мясных полуфабрикатов применяют различные приёмы - нарезку, отбивание, подрезание сухожилий, шпигование, маринование. Выберите приёмы, необходимые для изготовления следующих полуфабрикатов: ромштекс, шашлык. Укажите основные критерии оценки качества этих полуфабрикатов</p> <p>3. Определить выход тушек после холодной обработки 30,5 кг кур полупотрошенных 1 категории. Сборник рецептур. 2002 г</p> <p><u>Ситуационная задача.</u> На производство поступила дичь (фазан, тетерев). При приготовлении сложных полуфабрикатов применить приём для придания мясу сочности и нежности. Обеспечить безопасность при охлаждении и хранении полуфабрикатов.</p>	
Уметь	- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную	<p><b>Производственные задачи:</b>            1 Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 30 порций каши «Гурьевской». Котел какого объема нужно взять для этого.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>литературу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;</li> <li>- организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;</li> <li>- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники;</li> <li>- корректно выражать и аргументированно обосновывать положения предметной области знания.</li> </ul>	<p>2. Определить закладку овощей для приготовления 80 порций супа крестьянского с крупой в декабре месяце по колонке 2.</p> <p>3. Определите количество сырья массой брутто и нетто для приготовления 120 порций блюда «Грудинка баранья, жаренная во фритюре. Гарнир – каша гречневая рассыпчатая» (рец.585, 679), если на производстве имеются в наличии баранина II категории, крупа гречневая (ядрица быстрорастворивающаяся). Ответ оформите в виде технологической карты.</p> <p>4. При приготовлении блюд национальной кухни возникла необходимость определить потребность в сырье – яичном порошке, которое необходимо для приготовления следующих блюд: «Запеканка со свежими плодами» (рец.395) – 40 порций, «Пудинг сухарный» (рец.917) – 20 порций, «Блины со сметаной» (рец.1042) – 55 порций. Ответ оформите в виде таблицы.</p> <p>5. Спроектируйте технологическую последовательность действий Алене Д. при приготовлении первого блюда «Суп с авокадо».</p> <p>Света Д. повару-стажеру в кафе «ВЕТЕР» было дано задание, приготовить первое блюдо «Суп с авокадо».</p> <p>Света Д. очистила лук, нарезала и обжарила в сливочном масле с эстрагоном. Добавила муку и карри, влила бульон, довела до кипения и варила 10 минут на слабом огне, не накрывая крышкой и периодически помешивая. Затем взяла чеснок очистила и выдавила ручным прессом. В бульон добавила чеснок, лимонный сок, ароматизированный уксус, хрен, соль и душистый перец. Авокадо разрезала пополам и удалила косточку. Из мякоти сделала пюре. Пюре добавила в бульон, тщательно перемешала, влила молоко со сливками и довела до кипения. Затем оставила на 5 минут на выключенной плите.</p> <p>Света Д. приправила солью, перцем и лимонным соком. Протерла через сито и посыпала оставшимися листочками эстрагона.</p> <p>При дегустации шеф-повар отметил, что суп приготовлен правильно, консистенция однородная на вкус нежная, с характерным привкусом хрена и соусом чили. Зеленый салат нарезан соломкой, а кресс салат имеет мелкую нарезку, однако шеф – повар также заметил, что суп с авокадо имеет привкус сырой муки</p> <p>1. Первое блюдо «Суп с авокадо» готовят в:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) горячем цехе</li> <li>б) холодном цехе</li> <li>в) овощном цехе</li> </ul> <p>2. При приготовлении первого блюда «Суп с авокадо» лук очищают, нарезают и</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>обжаривают на:</p> <p>а) растительном  <b>б) сливочной масле</b>  в) оливковом масле</p> <p>3. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» в муку добавляют:</p> <p>а) <b>карри</b>  б) тмин  в) базилик</p> <p>4. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» бульон доводят до кипения, и варят:</p> <p>а) 1 час  б) 30 минут  <b>в) 10 минут</b></p> <p>5. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» бульон доводят до кипения, и варят на:</p> <p>а) сильном огне  <b>б) слабом огне</b>  в) медленном огне</p> <p>6. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» авокадо нарезают пополам и:</p> <p>а) <b>делают пюре</b>  б) нарезают соломкой  в) нарезают на дольки</p> <p>7. В процессе приготовления первого блюда «Суп с авокадо» пюре добавляют:</p> <p>а) <b>в бульон</b>  б) в воду  в) оставляют как есть</p> <p>8. Оцените выполнения действий Светы Д. с подготовкой муки:</p> <p>а) соответствуют  <b>б) не соответствуют</b></p> <p>9. Бракеражная комиссия, согласно критериям, может оценивать блюда на:</p> <p>а) отлично  б) хорошо  в) удовлетворительно  г) не удовлетворительно</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>10 Определитечто это? "...– типичная паста Болоньи, можно сказать «лицо города», именно ее, а не спагетти, как многие ошибочно полагают, подают с соусом болоньезе. 11Одна из разновидностей - пиццокери.</p> <p>1 - Пенне 2 - Тальятелле 3 - Лингуине 4 – Фарфалле</p> <p>12 Как переводится название пасты "фарфалле"? 1 - перышки <b>2 - Бабочки</b> 3 – ракушки 4- близнецы</p> <p>13 Какие водоросли используют для приготовления риса? 1 - Нори 2 - Вакаме 3 - Конбу 4 - Хияше вакаме</p> <p>ИДЗ Ознакомиться со Сборником рецептов на блюда зарубежной кухни и подготовить ответы на следующие вопросы:</p> <p>1. Основные принципы кулинарного искусства питания народов Индии. 2. Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания. 3. Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда. 4. Современные тенденции в питании японцев. 5 Основные признаки индийской культуры питания. 6. Национальные особенности обработки пищевого сырья и блюда в культуре питания индусов 7 Вьетнамская культура питания: история развития, пищевое сырье, обработка. Национальные блюда 8 Особенности традиций австралийской кухни. 9. Особенности культуры питания народов Новой Зеландии</p>	
Владеть	<p>- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов; - навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение готовой</p>	<p><b>Практические задания для выполнения курсовой работы</b> Задание: 1 Особенности технологии приготовления (по теме курсовой работы) 1.1 Значение блюд в питании человека. Пищевая и биологическая ценность 1.2 Товароведная характеристика сырья, используемого в приготовлении блюд 1.3 Технология приготовления блюда</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	продукции	<p>1.3.1 Механическая подготовка сырья для производства полуфабрикатов  1.3.2 Тепловая обработка полуфабрикатов  1.3.3 Порционирование и подача блюда  1.3.4 Требования, предъявляемые к качеству  1.4 Физико-химические изменения, происходящие при приготовлении блюда  2 Разработка нормативной документации на блюдо  2.1 Подбор рецептуры  2.2. Разработка рецептуры блюда  2.3 Расчет пищевой и биологической ценности блюда  2.4 Разработка технологической схемы приготовления блюда  2.5 Разработка технико-технологической карты блюда</p> <p><b>Примерный перечень тем курсовых работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок.</li> <li>2. Технологический процесс приготовления сложных супов, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</li> <li>3. Технологический процесс приготовления сложных соусов, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</li> <li>4. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов, изменения белков в процессе кулинарной обработки.</li> <li>5. Технологический процесс приготовления отварных и тушеных мясных сложных блюд, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</li> <li>6. Технологический процесс приготовления жареных и запеченных сложных мясных блюд, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</li> <li>7. Технологический процесс приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</li> <li>8. Технологический процесс приготовления сложных блюд из дичи и кролика, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</li> <li>9. Технологический процесс приготовления сложных сладких блюд, изменения углеводов в процессе кулинарной обработки.</li> <li>10. Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</li> <li>11. Технологический процесс приготовления сложных блюд из круп, изменения белков и углеводов в процессе кулинарной обработки.</li> <li>12. Технологический процесс приготовления сложных блюд из бобовых и макаронных изделий, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</li> <li>13. Технологический процесс приготовления напитков, изменения основных пищевых</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>веществ в процессе кулинарной обработки.</p> <p>14. Технологический процесс приготовления сложных блюд из яиц и творога, изменения белков в процессе кулинарной обработки.</p> <p>Технологический процесс приготовления сложных блюд из грибов, изменения основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.</p>	
Знать	<p>- факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;</p> <p>- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;</p> <p>- требования к совместимости, качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p>	<p><i>Примеры тестов</i></p> <p>1. Назовите стандартную влажность муки:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 40%;</li> <li>2) 28%;</li> <li>3) 14,5%.</li> </ol> <p>2. Важнейшей составной частью муки являются белки:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) миозин и миоглобин;</li> <li>2) авидин и овомукоид;</li> <li>3) глиадин и глютен.</li> </ol> <p>3. Крахмала в муке содержится до:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 14,5%;</li> <li>2) 28-36%;</li> <li>3) 70%.</li> </ol> <p>4. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) упругопластично-вязкой системе;</li> <li>2) пластично-вязкой системе;</li> <li>3) слабоструктурированной системе.</li> </ol> <p>5. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) липкость;</li> <li>2) эластичность;</li> <li>3) упругость.</li> </ol> <p>6. Для механического способа разрыхления используют:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) соду и углекислый аммоний;</li> <li>2) взбивание;</li> <li>3) прессованные и сухие дрожжи.</li> </ol> <p>7. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) мед, патока, сахар;</li> <li>2) сахарный сироп, молоко;</li> <li>3) сливочное масло и яйцапродукты.</li> </ol> <p>8. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без</p>	Технология мучных кондитерских изделий

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		сахара? 1) в 2 раза; 2) в 4-5 раз; 3) в 7 раз.	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу;</li> <li>- правильно подбирать ресурсосберегающее технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- осуществлять технический контроль, разработку технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;</li> <li>- организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;</li> <li>- разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники;</li> <li>- корректно выражать и аргументированно обосновывать положения предметной области знания.</li> </ul>	<p><b>Примерные практические задачи</b></p> <p>1. У вас белковый крем получился слабым, расплывчатым, не дающим рельефного рисунка. В чем причина?</p> <p>2. Для приготовления 100 штук булочек ванильных расход пшеничной муки должен составить 6755 г. На приготовление поступила мука с влажностью 12,5%. Сколько должно быть израсходовано муки для приготовления булочек ванильных?</p> <p>3. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;</li> <li>2) яиц диетических – средней массой от 48 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;</li> <li>3) яиц куриных I категории – средней массой 60 г в скорлупе или 55 г без скорлупы.</li> </ol> <p>4. Как влияет сахар на набухание белков муки?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) снижает набухание белков;</li> <li>2) увеличивает набухание белков;</li> <li>3) не влияет.</li> </ol> <p>5. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сократиться;</li> <li>2) увеличиться;</li> <li>3) не имеет значения.</li> </ol> <p>6. Наибольшую кремообразующую способность имеют:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) яичные белки;</li> <li>2) сметана;</li> <li>3) сливочное масло.</li> </ol> <p>7. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 100 °С;</li> <li>2) 75 °С;</li> <li>3) 45 °С.</li> </ol> <p>8. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;</li> <li>2) сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло;</li> <li>3) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло.</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>9. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;</li> <li>2) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;</li> <li>3) пластичная масса. Полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина.</li> </ol> <p>10. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикate:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 1000 слоев;</li> <li>2) 256 слоев;</li> <li>3) 50 слоев.</li> </ol>	
Владеть	<p>- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов;</p> <p>- навыками разработки технико-технологических карт, обеспечивающих ресурсосбережение готовой продукции</p>	<p><b>Практические задания для выполнения курсовой работы</b></p> <p>Задание: Введение</p> <p>1 ЛИТЕРАТУРНЫЙ ОБЗОР</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Анализ рынка мучных кондитерских изделий, вырабатываемых предприятиями общественного питания г. Магнитогорска</li> <li>2 Химический состав и пищевая ценность</li> <li>3 Товароведная характеристика основного и дополнительного сырья, используемого для приготовления             <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 Нетрадиционные источники сырья, используемые для приготовления</li> </ol> </li> <li>4 Классификация и характеристика ассортимента изделий из теста             <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Новое в ассортименте</li> </ol> </li> <li>5 Основные этапы технологического процесса приготовления</li> <li>6 сновы образования и выпечки теста</li> <li>7 Требования, предъявляемые к качеству</li> <li>8 Дефекты, причины возникновения и меры предупреждения</li> </ol> <p>2 РАЗРАБОТКА ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 Расчет рабочих рецептур</li> </ol> <p>Заключение</p> <p><b>Примерный перечень тем курсовых работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологический процесс производства печенья (сахарного, сдобного, затяжного), их значение в питании человека</li> <li>2. Технологический процесс производства заварных пряников, их значение в питании человека.</li> <li>3. Технологический процесс производства сырцовых пряников, их значение в питании человека.</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		4. Приготовление кондитерских изделий, их значение в питании человека. 5. Приготовление изделий из дрожжевого и сдобного теста, их значение в питании человека. 6. Приготовление изделий из бисквитного теста, их значение в питании человека. 7. Приготовление изделий из песочного теста, их значение в питании человека. 8. Технологические особенности производства профитролей. 9. Технологические особенности производства бисквитных тортов; 10. Технологические особенности производства песочных тортов. 11. Приготовление изделий из слоеного теста.	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели качества товаров;</li> <li>- факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров;</li> <li>- оценку и градацию качества сырья;</li> <li>- дефекты и причины возникновения;</li> <li>- основополагающие характеристики товаров;</li> <li>- средства товарной информации, их назначение.</li> </ul>	<b>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Градации качества</li> <li>2. Сортамент товаров.</li> <li>3. Факторы, влияющие на формирование товарного сорта.</li> <li>4. Классификация дефектов.</li> <li>5. Характеристика потребительских свойств: назначение и надежность.</li> <li>6. Товароведческая характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий.</li> <li>Товароведческая характеристика и экспертиза качества зерна и продуктов его переработки.</li> <li>7. Товароведческая характеристика и экспертиза качества круп и макаронных изделий</li> <li>8. Товароведческая характеристика и экспертиза качества хлеба и хлебобулочных изделий.</li> <li>9. Товароведческая характеристика и экспертиза качества мяса и мясопродуктов.</li> <li>10. Товароведческая характеристика и экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов.</li> <li>11. Товароведческая характеристика и экспертиза качества пищевых жиров.</li> <li>12. Товароведческая характеристика и экспертиза качества молока и молочных продуктов</li> <li>13. Товароведческая характеристика и экспертиза качества вкусовых товаров</li> <li>14. Товароведческая характеристика и экспертиза качества яиц и яйцепродуктов</li> <li>15. Товароведческая характеристика и экспертиза качества свежих и переработанных плодов и овощей.</li> <li>16. Товароведческая характеристика и экспертиза качества кондитерских товаров.</li> <li>Товароведческая характеристика и экспертиза качества крахмала, крахмалопродуктов, сахара и меда.</li> </ol>	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- работать со стандартами, ТУ, СанПиН,</li> <li>- отбирать образцы товаров от партии, предназначенной для исследования;</li> <li>- анализировать состояние рынка</li> </ul>	<b>Практические задания</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Произвести расчет естественной убыли и актируемых потерь для своего продукта.</li> <li>2. Определите с помощью лабораторных методов и органолептической экспертизы качество следующих товаров:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- клубнеплодов;</li> <li>- макаронных изделий;</li> </ul> </li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>товаров по отдельным группам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать условия для сохранения качества товара при хранении;</li> <li>- проводить экспертизу товаров при его приемке;</li> <li>- расшифровывать маркировочные обозначения и информационные знаки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- крупяных изделий;</li> <li>- муки;</li> <li>- хлеба;</li> <li>- сахара;</li> <li>- чая;</li> <li>- яиц;</li> <li>- молока питьевого;</li> <li>- глазированных сырков;</li> <li>- сыра «Голландского»;</li> <li>- мясных консервов;</li> <li>- соленой рыбы;</li> <li>- поваренной соли.</li> </ul> <p>3. Оцените соответствие качества требованиям стандартов и определите товарный сорт различных групп однородных товаров растительного и животного происхождения.</p>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- средствами и методами проведения экспертизы товаров</li> <li>- навыками диагностировать дефекты, выявлять причины их возникновения и осуществлять меры по их устранению.</li> </ul>	<p><b>Практические задания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оцените соответствие качества требованиям стандартов и определите товарный сорт различных групп однородных товаров растительного и животного происхождения:</li> <li>- В магазин поступила партия фасованной по 1 кг перловой крупы в количестве 70 ящиков (в ящике - 20 пакетов). Рассчитайте массу объединенной и средней проб, которые необходимо отобрать от данной партии. Определите номер и дайте заключение о качестве, если в результате анализа навески массой 25 г установлено, что в ней содержится: 0,06 г сорной примеси; 0,06 г мучели; проход через сито 2,5 мм составляет 92%; форма ядра шарообразная.</li> <li>- В магазин поступила партия груш Бессемянка в количестве 2,25 т в ящиках по 15 кг. Дайте заключение о качестве, если при приемке оказалось: размер плодов по наибольшему поперечному диаметру — 40—50 мм, 50 плодов с поломанной плодоножкой или без нее, нажимы площадью 2,5— 3 см<sup>2</sup>; повреждена кожица площадью 2—2,2 см<sup>2</sup>; поврежденных плодояжкой — 0,18 кг.</li> <li>- В магазин поступила партия пива Бархатное особое непастеризованное (содержание спирта — 2,5% об., экстрактивность начального сусла — 12%) в количестве 210 ящиков по 20 бутылок в каждом. При оценке качества обнаружено: вкус солодовый; высота пены — 34 мм; пеностойкость — 3 мин; жидкость прозрачная с легким дрожжевым осадком. Рассчитайте объемы выборок для определения данных показателей качества. Дайте заключение о качестве. Можно ли предъявить претензии поставщику, если оценка качества проводилась через десять суток после розлива?</li> <li>- В магазин поступила партия майонеза Молочный в количестве 300 кг в ящиках по 15 кг в</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>каждом. Майонез расфасован в банки по 300 г. При оценке качества объединенной пробы обнаружено: однородная консистенция с единичными пузырьками воздуха; кремовато-желтый цвет; содержание жира — 70%; при определении стойкости эмульсии объем неразрушенной эмульсии составил 9,9 см<sup>3</sup>. Рассчитайте размер выборки, массу объединенной пробы и пробы для анализа. Дайте заключение о качестве. При проверке массы нетто в десяти банках обнаружено: две банки имеют массу по 306 г; одна — 294; остальные — по 300 г. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?</p> <p>- В магазин поступила партия пастеризованного молока жирностью 3,5% в пакетах. При лабораторной оценке качества установлено, что молоко имеет температуру +16°С и плотность 1027,5 кг/м<sup>3</sup> при этой температуре, а на титрование кислот, содержащихся в 5 мл молока, пошло 1,1 мл 0,1N раствора NaOH. Соответствует ли молоко требованиям? Может ли товаровед отказаться от приемки молока и на каком основании? Какую ошибку допустил товаровед?</p> <p>- В магазин с птицефабрики поступили яйца куриные в количестве 160 коробок по 360 штук в каждой. При оценке качества в среднем образце обнаружено: скорлупа чистая, с единичными точками; воздушная камера неподвижная, высотой 5 мм; 200 штук яиц с микротрещинами; 100 штук — массой по 45—50 г, остальные яйца имели массу по 55—57 г. Определите вид и категорию яиц. Возможна ли приемка таких яиц при поставке из другого региона? Ответ аргументируйте.</p> <p>- В магазин поступила партия потрошенных тушек цыплят-бройлеров I категории в количестве 3,6 т в ящиках по 8 кг в каждом. При приемке в выборке было обнаружено, что две тушки имеют массу 500 и 550 г соответственно, остальные имеют массу 600—650 г. При оценке качества установлено, что мышцы у тушек цыплят хорошо развиты, есть незначительные отложения подкожного жира в нижней части живота, киль грудной кости не выделяется, хрящевидный, легко сгибаемый, на спине имеются единичные царапины. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?</p> <p>- В магазин поступила партия живой щуки в количестве 200 кг. При приемке в выборке (в количестве 25 рыб) оказалось, что средняя длина рыб равна 40 см; одна рыба имела длину 28 см; рыба снулая; поверхность чистая, с тонким слоем слизи; запах, свойственный свежей рыбе. Дайте заключение о качестве и определите группу щуки по размеру. Возможна ли реализация данной партии? Ваши действия как товароведа?</p>	
Знать	- современные методы анализа продовольственного сырья и пищевых продуктов	Задание: 1 Дать характеристику предприятию. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам.	Производственная - практика по получению

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	- определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<p>В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; объем товарооборота; обслуживаемый контингент потребителей.</p> <p>2 Изучить организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения</p> <p>Во время прохождения практики студенту следует проанализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально-технического оснащения. Для этого необходимо изучить состояние дел по следующим вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- источники снабжения, целесообразность их применения;</li> <li>- особенности организации снабжения в условиях рынка;</li> <li>- договорные взаимоотношения с поставщиками, порядок заключения договоров, их структура и содержание (привести копии договоров к отчету);</li> <li>- методы и графики завоза сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- формы поставок (транзитная, складская), их особенности и эффективность;</li> <li>- виды сертификатов, их характеристика.</li> </ul> <p>Привести состав складской группы помещений анализируемого предприятия и дать ему характеристику.</p> <p>При описании складской группы помещений отразить следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья;</li> <li>- документальное оформление передвижения продуктов и сырья (приложить копии);</li> <li>- соблюдение требований товарного соседства;</li> <li>- штаты, график выхода на работу;</li> <li>- средства механизации погрузочно-разгрузочных работ;</li> <li>- связь с основным производством.</li> </ul> <p>Привести номенклатуру предметов материально-технического оснащения, принципы расчета потребности в них.</p> <p>Дать выводы и предложения по улучшению снабжения, хранения и организации работы складского, тарного и весового хозяйства; мероприятия по сохранности товаров, тары.</p> <p>3 Изучить организацию производства</p> <p>Анализ оперативного планирования на предприятии должен отражать следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок составления производственных программ;</li> <li>- своевременность составления меню и плана-меню;</li> <li>- виды меню на предприятии (привести копии за 3 дня);</li> </ul>	профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Владеть	- методами анализа свойств сырья и полуфабрикатов	<p>В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; объем товарооборота; обслуживаемый контингент потребителей.</p> <p>2 Изучить организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения</p> <p>Во время прохождения практики студенту следует проанализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально-технического оснащения. Для этого необходимо изучить состояние дел по следующим вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- источники снабжения, целесообразность их применения;</li> <li>- особенности организации снабжения в условиях рынка;</li> <li>- договорные взаимоотношения с поставщиками, порядок заключения договоров, их структура и содержание (привести копии договоров к отчету);</li> <li>- методы и графики завоза сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- формы поставок (транзитная, складская), их особенности и эффективность;</li> <li>- виды сертификатов, их характеристика.</li> </ul> <p>Привести состав складской группы помещений анализируемого предприятия и дать ему характеристику.</p> <p>При описании складской группы помещений отразить следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья;</li> <li>- документальное оформление передвижения продуктов и сырья (приложить копии);</li> <li>- соблюдение требований товарного соседства;</li> <li>- штаты, график выхода на работу;</li> <li>- средства механизации погрузочно-разгрузочных работ;</li> <li>- связь с основным производством.</li> </ul> <p>Привести номенклатуру предметов материально-технического оснащения, принципы расчета потребности в них.</p> <p>Дать выводы и предложения по улучшению снабжения, хранения и организации работы складского, тарного и весового хозяйства; мероприятия по сохранности товаров, тары.</p> <p>3 Изучить организацию производства</p> <p>Анализ оперативного планирования на предприятии должен отражать следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок составления производственных программ;</li> <li>- своевременность составления меню и плана-меню;</li> <li>- виды меню на предприятии (привести копии за 3 дня);</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет сырья и оформление требований на склад (привести копии документов);</li> <li>- ассортимент кулинарной продукции, его соответствие предъявляемым требованиям;</li> <li>- структура перерабатываемого сырья;</li> <li>- порядок организации контроля за соблюдением норм закладки продуктов при производстве блюд и кулинарных изделий, качеством выпускаемой продукции, соблюдением технологических режимов, правилами эксплуатации оборудования;</li> <li>- проведение бракеража готовой продукции и проверке норм вложения сырья, наличия на местах технологических карт и инструментов;</li> <li>- оформление результатов бракеража в бракеражном журнале, ознакомить с отзывами посетителей о качестве выпускаемой продукции в книге жалоб и предложений, научиться делать конкретный вывод по этим отзывам и принимать соответствующие решения;</li> <li>- участие в работе по обеспечению выполнения производственной программы по количественным и качественным показателям, осуществлению рациональной расстановки поваров и вспомогательного персонала на рабочих местах, составлению графиков выхода на работу, проведению контроля за санитарным состоянием; производственных цехов и выполнением санитарных требований и правила личной гигиены работников;</li> <li>- порядок проведения количественно-суммового учета продуктов и материальных ценностей на производстве, составлении отчета по производству и другой документации для проведения в бухгалтерию, оформления различных требований, накладных листов, заявок на сырье, полуфабрикаты, оборудование, посуду, инструменты;</li> <li>- обеспеченность работы мест технологической документацией;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу и их обоснование.</li> </ul> <p>4. Сделать описание производства кулинарной продукции. Организацию основного производства оценки по критериям:  Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поточность движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- организация рабочих мест;</li> <li>- обеспеченность оборудованием, инвентарем;</li> <li>- условия труда (температура, влажность, уровень освещения) и техники безопасности;</li> <li>- соблюдение норм промышленной эстетики и санитарных правил;</li> <li>- соблюдение режимов механической кулинарной обработки;</li> <li>- профессиональная подготовка исполнителей;</li> <li>- условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>Сделать критические выводы по вышеперечисленным вопросам и дать конкретные предложения по улучшению организации производства, эксплуатации оборудования.</p> <p>5 Изучить организацию торговой деятельности и обслуживания потребителей</p> <p>При изучении организации торговой деятельности и обслуживания потребителей рассмотреть следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень основных и дополнительных услуг, предоставляемых предприятием;</li> <li>- состав помещений торговой группы;</li> <li>- интерьер зала;</li> <li>- подготовка к обслуживанию;</li> <li>- вид и тип раздачи;</li> <li>- методы и формы обслуживания посетителей; их характеристика, целесообразность и прогрессивность;</li> <li>- организация работы буфета, хлебозрезки, моечных, сервисной;</li> <li>- реализация кулинарной продукции вне зала предприятия;</li> <li>- организация работы баров;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу;</li> <li>- направления стимулирования сбыта продукции на предприятии;</li> <li>- методы изучения спроса на продукцию и услуг, их эффективность;</li> <li>- пропускная способность зала, оборачиваемость одного места (привести данные за 3 дня);</li> <li>- интенсивность потока посетителей;</li> <li>- факторы, влияющие на имидж предприятия;</li> <li>- направления повышения качества услуг на предприятии.</li> </ul> <p>Используя, информационные и сетевые источники, информационно-коммуникационные технологии ознакомиться с основными программами для автоматизации системы расчетов для предприятий общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- TillyPad</li> <li>- Guscom</li> <li>- R Keeper</li> <li>- Sol+</li> <li>- RK Order</li> <li>- YCD Multimedia</li> </ul> <p>Описать основные функциональные возможности каждого программного обеспечения. Сделать сравнительный анализ достоинств и недостатков каждой программы.</p> <p>5 Провести анализ обеспечения безопасности продукции (услуг)</p> <p>В отчете необходимо отразить:</p>	

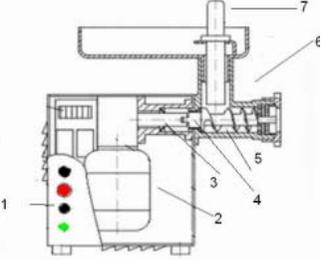
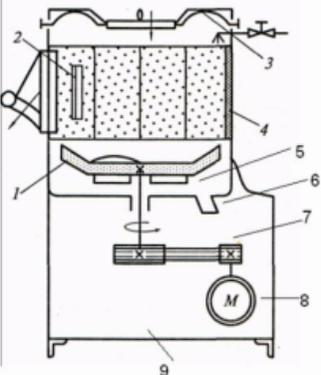
<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели безопасности услуг, предоставляемых на предприятии;</li> <li>- уровень предоставляемых услуг, их системность;</li> <li>- наличие нормативной документации, ее доступность;</li> <li>- виды и формы контроля качества продукции (услуг), их характеристика;</li> <li>- наличие сопроводительных документов при реализации продукции вне зала предприятия;</li> <li>- координаты контролирующих органов (наглядность для посетителей).</li> </ul> <p>6 Подготовить отчет</p>	
<b>ПК-2 - способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</b>			
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и определения процессов и аппаратов пищевых производств;</li> <li>- основные закономерности протекания механических, гидромеханических и тепло- и массообменных процессов;</li> <li>- методы расчетов процессов и аппаратов</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Процессы типовые и специфические. Классификация изучаемых процессов и аппаратов.</li> <li>2. Движущая сила и скорость процессов Балансы массы и энергии.</li> <li>3. Аналитический, экспериментальный и синтетический методы изучения процессов.</li> <li>4. Теория подобия и теория размерностей, их применение для выражения кинетических закономерностей.</li> <li>5. Методы и задачи инженерного расчета процессов и аппаратов.</li> <li>6. Процессы типовые и специфические. Классификация изучаемых процессов и аппаратов.</li> <li>7. Процессы измельчения твердых тел. Способы измельчения. Классификация способов измельчения твердых тел. Степень измельчения.</li> <li>8. Основы теории деформации и разрушения тел. Затраты энергии на измельчение. Устройство и принцип действия аппаратов даю измельчения раскалыванием, истиранием, ударом, резанием.</li> <li>9. Процессы обработки материалов давлением. Процессы формования, экструзии, брикетирования. Устройство и принцип действия прессов и экструдеров.</li> <li>10. Процессы сортирования. Классификационные признаки сортирования тел и зернистых масс. Характеристика способов сортирования. Устройство и принцип действия основных типов аппаратов для сортирования.</li> <li>11. Гидростатика. Основное уравнение гидростатики. Практическое использование основного уравнения гидростатики.</li> <li>12. Гидродинамика. Уравнение Бернулли для потока реальной жидкости.</li> <li>13. Режимы движения жидкости. Потери напора на местных сопротивлениях. Критериальные уравнения движения вязкой жидкости.</li> <li>14. Насосы. Классификация насосов. Основные параметры насосов.</li> <li>15. Процессы осаждения. Образование и разделение фаз дисперсных систем. Относительная скорость движения твердых, жидких или газообразных частиц в вязких</li> </ol>	Процессы и аппараты пищевых производств

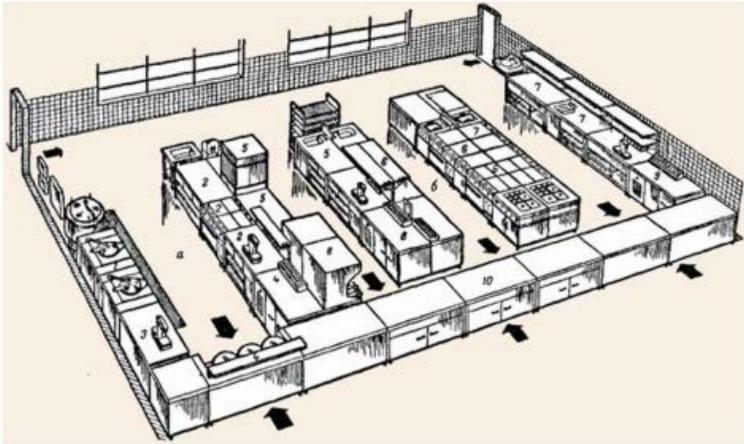
<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>средах под действием массовых сил.</p> <p>16. Процессы фильтрации. Классификация способов и режимов фильтрации, устройство фильтров и фильтрующих центрифуг. Основы теории фильтрации.</p> <p>17. Процессы перемешивания жидких, пластических, зернистых масс и порошкообразных материалов. Механическое и пневматическое перемешивание. Способы перемешивания. Затраты энергии. Устройство мешалок и смесителей.</p> <p>18. Общие положения теории и расчета теплообменных процессов и аппаратов. Классификация теплообменных процессов и аппаратов. Типы применяемых тепло- и хладоносителей.</p> <p>19. Процессы нагрева и охлаждения. Теплообменники. Типы теплообменников. Основные положения расчета теплообменников.</p> <p>20. Процессы выпаривания. Выпарные аппараты. Основные положения расчета выпарных аппаратов и многокорпусных выпарных установок.</p> <p>21. Основы массопередачи. Материальные балансы массообменных процессов. Основное уравнение массопередачи.</p> <p>22. Молекулярная диффузия. Закон Фика. Конвективный перенос. Закон массоотдачи.</p> <p>23. Критериальные уравнения подобия массообменных процессов. Связь между коэффициентом массопередачи и коэффициентом массоотдачи. Основные положения расчета массообменных процессов и аппаратов.</p> <p>24. Процессы экстракции и распределение компонентов в твердых материалах. Физико-химические основы, статика, кинетика, материальный баланс.</p> <p>25. Свойства влажного воздуха. Диаграмма Рамзина. Способы удаления влаги из материала.</p> <p>26. Формы связи влаги с материалом. Статика и кинетика сушки.</p> <p>27. Конвективная сушка. Расчет процессов конвективной сушки. Основные типы сушилок. Сублимация.</p> <p>28. Сорбционные процессы. Процессы абсорбции: физические основы, материальный баланс. Типы абсорберов.</p> <p>29. Процессы адсорбции. Физико-химические основы процесса. Типы адсорбентов. Устройство адсорберов.</p> <p>30. Процессы кристаллизации. Кинетика и условия кристаллизации. методы кристаллизации. Материальный и тепловой балансы кристаллизации. Устройство кристаллизаторов.</p> <p>31. Обратный осмос и ультрафильтрация. Теоретические основы. Устройство мембранных аппаратов.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять инженерные расчеты процессов и аппаратов;</li> <li>- рассчитывать режимы технологических процессов;</li> <li>- оценивать практическую значимость полученных результатов;</li> <li>- прогнозировать возможность протекания процессов в различных аппаратах</li> </ul>	<p><b>Примеры практических заданий:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определить режим движения жидкости в межтрубном пространстве теплообменника типа «труба в трубе», если внутренняя труба теплообменника имеет размеры 25x2 мм, наружная 51x2,5 мм, массовый расход воды <math>G = 4000</math> кг/ч, <math>\rho = 1000</math> кг/м<sup>3</sup>, <math>\mu = 1 \cdot 10^{-3}</math> Па·с.</li> <li>2. Насос перекачивает жидкость плотностью 960 кг/м<sup>3</sup> из резервуара с атмосферным давлением в аппарат, давление в котором составляет 3,7 МПа. Высота подъема 16 м. Общее сопротивление всасывающей и нагнетающей линий 65,6 м. Определить полный напор, развиваемый насосом.</li> <li>3. По горизонтальному трубопроводу длиной 150 м необходимо подавать 10 м<sup>3</sup>/ч жидкости. Допускаемая потеря напора 10 м. Определить требуемый диаметр трубопровода, принимая коэффициент трения <math>\lambda = 0,03</math>.</li> <li>4. Определить режим течения воды в кольцевом пространстве теплообменника типа «труба в трубе». Наружная труба 96x3,5 мм, внутренняя труба 57x3 мм, расход воды 3,6 м<sup>3</sup>/ч, температура воды 20°C.</li> <li>5. Определить сопротивление осадка и фильтрующей перегородки, если при прохождении через фильтр 2 м<sup>3</sup> фильтрата на фильтрующей перегородке отложилось 0,001 м<sup>3</sup> осадка. Константы фильтрования: <math>C = 1,40 \cdot 10^{-3}</math> м<sup>3</sup>/м<sup>2</sup> и <math>K = 5,56 \cdot 10^{-7}</math> м<sup>2</sup>/с при <math>\Delta P = 0,2</math> МПа (<math>\mu = 2 \cdot 10^{-3}</math> Па·с).</li> <li>6. Определить площадь поверхности фильтрования, если требуется отфильтровать 6 т виноматериалов за 3 часа. При лабораторном фильтровании таких же виноматериалов константы фильтрования, отнесенные к 1 м<sup>2</sup> площади фильтра, составили: <math>C = 1,40 \cdot 10^{-3}</math> м<sup>3</sup>/м<sup>2</sup>; <math>K = 20 \cdot 10^{-4}</math> м<sup>2</sup>/ч. Плотность виноматериалов <math>\rho = 1080</math> кг/м<sup>3</sup>.</li> <li>7. Определить по диаграмме Рамзина энтальпию и влагосодержание воздуха при 70°C и относительной влажности 0,5.</li> <li>8. Воздух с температурой 21°C и относительной влажностью 0,7 нагревается в калорифере до 80°C. Найти энтальпию и влагосодержание воздуха на выходе из калорифера.</li> <li>9. Определить режим течения воды в кольцевом пространстве теплообменника типа «труба в трубе». Наружная труба 86x2,5 мм, внутренняя труба 55x2 мм, расход воды 3,8 м<sup>3</sup>/ч, температура воды 20°C.</li> <li>10. По горизонтальному трубопроводу длиной 150 м необходимо подавать 10 м<sup>3</sup>/ч жидкости. Допускаемая потеря напора 10 м. Определить требуемый диаметр трубопровода, принимая коэффициент трения <math>\lambda = 0,03</math>.</li> <li>11. Воздух с температурой 21°C и относительной влажностью 0,7 нагревается в калорифере до 80°C. Найти энтальпию и влагосодержание воздуха на выходе из калорифера.</li> <li>12. Определить по диаграмме Рамзина энтальпию и влагосодержание воздуха при 70°C и</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		относительной влажности 0,5.	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины;</li> <li>- навыками применения основных законов протекания процессов в профессиональной деятельности;</li> <li>- способами подбора аппаратов для технологического процесса;</li> </ul>	<p><b>Примеры практических заданий из профессиональной деятельности:</b></p> <p>1. Подобрать насос (по напору и мощности) для перекачивания 40 м<sup>3</sup>/ч раствора хлорида натрия при температуре 20 °С из открытой емкости в аппарат, работающий под избыточным давлением 0,1 МПа. Геометрическая высота подъема раствора 15 м. Длина трубопровода на линии нагнетания 40 м, на линии всасывания 17 м. На линии нагнетания имеются два отвода под углом 110°, шесть отводов под углом 90°, а также три нормальных вентиля. На всасывающем участке трубопровода установлено три прямооточных вентиля, четыре отвода под углом 90° (в обоих случаях отношение радиуса поворота к диаметру трубы равно 4). Проверить возможность установки насоса на высоте 4 м над уровнем раствора в емкости.</p> <p>2. Рассчитать требуемую поверхность барабанного вакуум-фильтра с наружной фильтрующей поверхностью на производительность по фильтрату 5 м<sup>3</sup>/ч. Подобрать стандартный фильтр и определить необходимое число фильтров. Исходные данные для расчета:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) перепад давления при фильтровании и промывке осадка 6,8 · 10<sup>4</sup> Па;</li> <li>2) температура фильтрования 20 °С;</li> <li>3) высота слоя осадка на фильтре 7 мм;</li> <li>4) влажность осадка 39 % (масс.);</li> <li>5) удельное массовое сопротивление осадка 2,72 · 10<sup>10</sup> м/кг;</li> <li>6) сопротивление фильтровальной перегородки 40,0 · 10<sup>9</sup> м<sup>-1</sup>;</li> <li>7) плотность твердой фазы 2460 кг/м<sup>3</sup>;</li> <li>8) массовая концентрация твердой фазы в суспензии 16 % (масс.). Жидкая фаза суспензии – вода;</li> <li>9) удельный расход воды при промывке (которая проводится при температуре 50°С) 1,0 · 10<sup>-3</sup> м<sup>3</sup>/кг;</li> <li>10) продолжительность окончательной сушки осадка не менее 20 с.</li> </ol> <p>По справочным данным определить недостающие для расчета величины: вязкость воды при 20 °С и температуре промывки в Па·с.</p> <p>3. Рассчитать барабанную сушилку непрерывного действия. Данные для расчета: производительность сушилки по высушенному материалу 2150 кг/ч; начальная влажность материала 28 %; конечная влажность материала 7,0 %; температура влажного материала 10 °С ; плотность материала 980 кг/м<sup>3</sup>; удельная теплоемкость материала 1220 Дж/кг·К;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>средний диаметр частиц материала 1-15 мм; топливо – природный газ; температура газов на входе в барабан 375 °С; на выходе из барабана 105 °С; потери тепла в окружающую среду 4 %; параметры свежего воздуха: температура 12 °С, относительная влажность 72 %, давление в сушилке – атмосферное.            Состав природного газа (об.): 92,0 CH<sub>4</sub>; 0,5 C<sub>2</sub>H<sub>6</sub>; 4,0 H<sub>2</sub>; 2,0 N<sub>2</sub>; 1,5 CO.</p>	
Знать	<p>- устройство и принцип действия машин и аппаратов;            - оптимальные технологические режимы работы оборудования;            - основные закономерности протекания технологических процессов в оборудовании пищевой отрасли</p>	<p><b>Вопросы для подготовки к зачету (5 семестр):</b>            1. Понятие машины и механизма.            2. Понятие передач. Виды передач.            3. Соединение деталей. Виды соединений.            4. Аппараты защиты.            5. Редуктор.            6. Классификация технологического оборудования.            7. Классификация машин, структура рабочего цикла.            8. Основные технологические показатели машины.            9. Универсальные приводы            10. Способы и режимы подготовки овощей к производству.            11. Факторы, влияющие на эффективность мойки и очистки.            12. Устройство и принцип действия оборудования для мойки овощей.            13. Устройство и принцип действия оборудования для очистки овощей.            14. Устройство и принцип действия оборудования для нарезки овощей.            15. Устройство и принцип действия оборудования для протирки овощей.            16. Устройство и принцип действия оборудования для получения картофельного пюре.            17. Устройство и принцип действия оборудование для измельчения мяса и рыбы.            18. Устройство и принцип действия оборудование для формования котлет.            19. Устройство и принцип действия оборудование для производствапельменей            20. Устройство и принцип действия машин для чистки рыбы            21. Оборудование для выработки мучных кулинарных и кондитерских изделий: просеиватели.            22. Устройство и принцип действия тестомесильных машин.            23. Устройство и принцип действия тестоокруглительных машин.            24. Устройство и принцип действия осадочных тестораскаточных машин.            25. Устройство и принцип действия взбивально-перемешивающего оборудования.            26. Устройство и принцип действия хлебрезательных машин.            27. Устройство и виды оборудования для нарезки гастрономических товаров.</p>	Проектная деятельность
Уметь	<p>- определять основные детали и порядок сборки основного</p>	<p><b>Задачи из профессиональной области (5 семестр):</b>            Задание 1. Рассмотрите схему мясорубки (рисунок 1), обозначьте названия деталей</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ работы технологического оборудования;</li> <li>- совершенствовать порядок работы с действующим технологическим оборудованием в соответствии с требованиями к технологическому процессу и конечной продукции</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Оценочные средства</p>  <p style="text-align: center;">Рисунок 1 – Схема мясорубки</p> <p>Запишите (или зарисуйте) порядок сборки мясорубки: а) для крупного измельчения мяса б) для мелкого измельчения мяса</p> <p>1. Начертите схему картофелеочистительной машины, обозначьте детали</p>  <p style="text-align: center;">Рисунок 1- Схема картофелеочистительной машины</p> <p><b>Задачи из профессиональной области (6 семестр):</b></p> <p>1. Укажите, какое положение тумблера (рисунок 1) варочного котла должно быть</p> <p>а) при приготовлении киселя, кипячении молока, варке компота</p> <p>б) при приготовлении супов, овощей, гарниров</p> <div style="text-align: center; border: 2px solid orange; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>Разогрев  Варка</p> </div> <p style="text-align: center;">Рисунок 1 – Изображение тумблера варочного котла</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Задание 2. Провести анализ схемы расположения оборудования в горячем цехе, представленной на рисунке 1? Соответствует ли расположения оборудования нормативной документации?</p>  <p>Рисунок 1 – Схема горячего цеха предприятия общественного питания  а - суповое отделение: 1 — приготовление бульонов; 2 - приготовление супов; 3 - порционирование мяса, рыбы, птицы; 4 - порционирование и отпуск первых блюд; 5 - приготовление гарниров к супам; б - соусное отделение: 6 - процессы варки, жаренья, припускания, тушения; 7 - приготовление гарниров, соусов; 8 - жаренье шашлыков и порционирование, 9 - порционирование вторых блюд; 10 - раздаточная линия</p> <p>Задание 3 Прочитайте описание рабочего места в холодном цехе предприятия общественного питания: На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов используют ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «ОВ», применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод со сменными механизмами. Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов: на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты (это может быть обычный производственный стол), на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал, для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым шкафом и горкой. На столе стоят</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы				
		<p>настольные весы ВНЦ-2, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для ее порционирования (ложки, лопатки, салатные приборы), слева - столовую посуду (салатники, закусочные тарелки). Здесь же производят оформление блюд. Перед оформлением салатов подготавливают продукты, используемые в качестве украшений (делают украшения из овощей, нарезают отварные яйца, помидоры, зелень петрушки, карбонат, лимоны и т. д.). Нарезка производится специальными инструментами и приспособлениями. Подготовленные продукты хранят в секциях охлаждаемой горки. Начертите схему расположения оборудования рабочем месте.</p> <p>Прочитайте описание рабочего места в холодном цехе предприятия общественного питания: На рабочем месте для приготовления закусок из гастрономических продуктов нарезают, порционируют и оформляют блюда из мясных и рыбных продуктов (ассорти рыбное, мясное; колбасы, ветчина, балыки, сыр и др.). На рабочем месте ставят столы для малой механизации (слайсер для нарезки гастрономических продуктов). Для нарезки продуктов вручную используют гастрономические ножи. Для контроля за массой порций гастрономических продуктов используют весы ВНЦ-2. Начертите схему расположения оборудования.</p>					
Владеть	<p>- методами обработки экспериментальных данных для анализа работы оборудования;</p> <p>- навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования.</p>	<p><b>Пример практического задания</b>  <b>Тема: Изучение устройств и принципа действия посудомоечных машин, освоение правил техники безопасности»</b>  Задание.  1. Изучить техническую документацию посудомоечных машин.  2. Изучить устройство и принцип действия посудомоечных машин по схемам  3. Изучить подготовку посудомоечной машины к работе, правила безопасной эксплуатации по технической документации.  <b>Техника работы.</b>  1 Произвести сборку посудомоечной машины по схеме.  2 Произвести эксплуатацию посудомоечной машины в соответствии с инструкцией.  3 Выключить посудомоечную машину.  4 Разобрать посудомоечную машину в соответствии с инструкцией.  5 Произвести санитарную обработку всех узлов посудомоечной машины в соответствии с инструкцией.  6 Сделать схему машины в тетрадь с описанием технических характеристик из паспорта (сделать таблицу)</p> <p>Таблица - Техническая характеристика посудомоечных машин</p> <table border="1" data-bbox="763 1326 1816 1361"> <thead> <tr> <th data-bbox="763 1326 1435 1361">Тип оборудования</th> <th data-bbox="1435 1326 1816 1361">Техническая характеристика</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Тип оборудования	Техническая характеристика			
Тип оборудования	Техническая характеристика						

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства		Структурный элемент образовательной программы
		Посудомоечная машина универсальная ММУ-500		
		Посудомоечная машина универсальная МПУ-700		
		<p>Сделать выводы о принципах подбора оборудования для предприятий различной мощности</p> <p><b>Темы практических занятий</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определите порядок технологических операций замеса теста в тестомесильной машине.</li> <li>2. Определите порядок работы на хлеборезательной машине.</li> <li>3. Определите порядок работы на овощерезательных машинах.</li> <li>4. Правила эксплуатации котлетоформовочной машины МКФ-2240.</li> <li>5. Определите порядок работы с кофеваркой.</li> <li>6. Определите порядок работы на тестораскаточной машине.</li> <li>7. Определите порядок работы на картофелеочистительных машинах.</li> <li>8. Правила эксплуатации котлетоформовочной машины МКФ-2240.</li> <li>9. Определите порядок работы на машинах для нарезки гастрономической продукции.</li> <li>10. Определите порядок работы на тестораскаточной машине.</li> </ol>		
Знать	<p>правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции- основные научные и технические проблемы и тенденции развития, методы расчёта технологического оборудования;</p>	<p style="text-align: center;">Задания</p> <p>1 Технологический раздел Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p> <p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия. 1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.</p>		Производственная – преддипломная практика

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	<p>умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия; проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям; внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания</p>	<p>При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p>	
Владеть	<p>методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания.</p>	<p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товарооборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>- доходы и рентабельность.</p> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> <li>- качество выполнения поставленных задач;</li> <li>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</li> <li>- качество оформления отчетных документов.</li> </ul> <p>Содержание отчета по НИР</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</li> <li>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</li> <li>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</li> <li>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</li> </ol> <p>Задания для самостоятельной работы</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;</li> <li>3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> </ol>	
<b>ПК-3 - способностью владеть методами технокимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</b>			
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современные концепции и подходы к безопасности продукции.</li> <li>- существующие международные и отечественные стандарты на систему ХАССП, их структуру, принципы и содержание.</li> <li>- основные цели и задачи системы ХАССП.</li> <li>- принципы системы ХАССП.</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общие положения системы ХАССП.</li> <li>2. Предварительные задачи системы ХАССП.</li> <li>3. Принципы системы ХАССП.</li> <li>4. Документация системы ХАССП.</li> <li>5. Этапы внедрения системы ХАССП.</li> <li>6. ГОСТ Р 51705.1-2001.</li> <li>7. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе стандарта ИСО 22000.</li> <li>8. Программы обязательных предварительных мероприятий.</li> </ol>	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания в области системы менеджмента безопасности.</li> <li>- применять на практике принципы системы ХАССП.</li> <li>- применять на практике требования стандартов на систему ХАССП.</li> </ul>	<p><b>Задания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определите исходную информацию пищевой продукции.</li> <li>2. Составьте блок-схему технологического процесса.</li> <li>3. Проведите анализ рисков опасных факторов применительно к технологическому процессу приготовления блюда.</li> <li>4. Определите критические контрольные точки блюда в процессе его приготовления.</li> <li>5. Разработайте учебный план ХАССП к выявленным критическим контрольным точкам.</li> <li>6. Разработайте программы обязательных предварительных мероприятий для вашего</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы												
		предприятия общественного питания.													
Владеть	- навыками разработки и документирования принципов системы ХАССП.	<p><b>Перечень практических вопросов к экзамену:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Провести описание холодного блюда.</li> <li>2. Провести описание первых блюд.</li> <li>3. Провести описание горячих блюд.</li> <li>4. Построить блок-схему приготовления холодного блюда.</li> <li>5. Построить блок-схему приготовления первых блюд.</li> <li>6. Построить блок-схему приготовления горячих блюд.</li> </ol>													
Знать	- методы исследования качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; - правила оформления результатов исследований.	<p><b>Перечень теоретических вопросов:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Способы выражения концентрации растворов</li> <li>- Метод градуировочного графика.</li> <li>- Метод добавок.</li> <li>- Дифференциальный метод.</li> <li>- Устройство и принцип работы фотоэлектроколориметра.</li> <li>- Молярная рефракция и ее определение.</li> <li>- Полное внутреннее отражение.</li> <li>- Устройство рефрактометра.</li> <li>- Кондуктометрическое титрование.</li> <li>- Качественный хроматографический анализ.</li> <li>- Количественный хроматографический анализ.</li> <li>- Метод внутренней нормализации.</li> <li>- Метод внутреннего стандарта.</li> <li>- Ионообменная колонка</li> </ul>	Аналитическая химия и ФХМА												
Уметь	- в зависимости от поставленной задачи выбрать метод контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; - проводить измерения свойств изучаемого объекта; - проводить обработку результатов исследования.	<p><b>Примеры практических заданий:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Установите формулу соединения, если получены следующие результаты элементного анализа: Fe – 63,64%, S – 36,36%</li> <li>2. Сколько граммов карбоната натрия содержится в растворе, если на нейтрализацию его до гидрокарбоната натрия расходуется 20 мл 0,1 н раствора соляной кислоты?</li> <li>3. Для ряда стандартных растворов уксусной кислоты получены следующие значения удельной электропроводности:</li> </ol> <table border="1" data-bbox="763 1225 1646 1361"> <tbody> <tr> <td><math>C_{(CH_3COOH)}</math>, моль/л</td> <td>0,083</td> <td>0,42</td> <td>0,83</td> <td>1,25</td> <td>1,67</td> </tr> <tr> <td><math>\kappa</math>, См·см<sup>-1</sup></td> <td>1,75</td> <td>0,73</td> <td>0,45</td> <td>0,32</td> <td>0,24</td> </tr> </tbody> </table>	$C_{(CH_3COOH)}$ , моль/л	0,083	0,42	0,83	1,25	1,67	$\kappa$ , См·см <sup>-1</sup>	1,75	0,73	0,45	0,32	0,24	
$C_{(CH_3COOH)}$ , моль/л	0,083	0,42	0,83	1,25	1,67										
$\kappa$ , См·см <sup>-1</sup>	1,75	0,73	0,45	0,32	0,24										

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																					
		<p>Построить график и найти титр кислоты, если удельная электропроводность равна 1,00 См·см<sup>-1</sup>.</p> <p>4. Вычислить молярную рефракцию раствора, содержащего 45 г глюкозы <math>C_6H_{12}O_6</math> в 720 г воды, если молярная рефракция глюкозы 6,32, а молярная рефракция воды 5,64.</p> <p>5. Реакционную смесь после нитрования 15,26 г толуола проанализировали методом газожидкостной хроматографии с применением 1,09 г этилбензола в качестве внутреннего стандарта. Определите массовую долю непрореагировавшего толуола, если площади пиков толуола и этилбензола на хроматограмме равны 108 и 158 мм<sup>2</sup> соответственно. Поправочный коэффициент для толуола равен 0,79.</p>																						
Владеть	<p>- методами проведения испытаний и измерения качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;</p> <p>- навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности;</p> <p>- способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов.</p>	<p><b>Примеры практических заданий из профессиональной области:</b></p> <p>1. При определении содержания хлорид-ионов в минеральной воде методом потенциометрии были получены следующие результаты (мг/дм<sup>3</sup>): 650,2; 660,8; 654,2; 649,84 650,1; 649,9; 630,8. Рассчитайте среднее содержание хлорид-ионов в воде, интервальные значения измеряемой величины.</p> <p>2. Определить по критерию Фишера и <i>t</i>-критерию существует ли значимое различие между данными определения содержания ионов магния в яблочном соке методом кондуктометрического и фотоэлектрического титрования:</p> <table border="1" data-bbox="763 786 1805 884"> <thead> <tr> <th>№</th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>C<sub>1</sub>(Mg<sup>2+</sup>), моль/дм<sup>3</sup></td> <td>2,05</td> <td>2,20</td> <td>2,13</td> <td>2,21</td> <td>2,15</td> <td>2,31</td> </tr> <tr> <td>C<sub>2</sub>(Mg<sup>2+</sup>), моль/дм<sup>3</sup></td> <td>2,09</td> <td>2,18</td> <td>2,13</td> <td>2,11</td> <td>2,20</td> <td>2,19</td> </tr> </tbody> </table> <p>3. При вольтамперометрическом определении меди в томатном соке в двух лабораториях были получены результаты (мг/кг):  Лаборатория №1: 0,28; 0,26; 0,22; 0,26; 0,24; 0,23  Лаборатория №2: 0,27; 0,24; 0,28; 0,26; 0,26; 0,25; 0,25  Определить по <i>t</i>-критерию существует ли значимое различие между данными анализа обеих лабораторий.</p> <p>4. При определении фосфора в рыбных консервах «Горбуша» методом фотоколориметрии были получены следующие результаты (мг/100 г продукта): 228,0; 200,4; 230,1; 232,0; 229,8; 231,4; 232,0; 228,9; 233,4. Вычислить стандартное отклонение единичного результата и доверительный интервал среднего значения.</p> <p>5. При определении витамина С в яблочном соке методом флуориметрии были получены следующие результаты (мг/дм<sup>3</sup>): 24,0; 26,0; 25,3; 24,0; 24,8; 29,9; 25,0; 23,7; 24,9; 25,2.</p>	№	1	2	3	4	5	6	C <sub>1</sub> (Mg <sup>2+</sup> ), моль/дм <sup>3</sup>	2,05	2,20	2,13	2,21	2,15	2,31	C <sub>2</sub> (Mg <sup>2+</sup> ), моль/дм <sup>3</sup>	2,09	2,18	2,13	2,11	2,20	2,19	
№	1	2	3	4	5	6																		
C <sub>1</sub> (Mg <sup>2+</sup> ), моль/дм <sup>3</sup>	2,05	2,20	2,13	2,21	2,15	2,31																		
C <sub>2</sub> (Mg <sup>2+</sup> ), моль/дм <sup>3</sup>	2,09	2,18	2,13	2,11	2,20	2,19																		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		Обработайте данные по правилам математической статистики и определите, есть ли грубые погрешности в данных анализа.	
Знать	<p>- методы определения показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- виды нормативной и технической документации, определяющей качество полуфабрикатов и готовой продукции;</p>	<p><b>Выбрать правильные ответы</b></p> <p><b>1 Операционный контроль продукции общественного питания:</b></p> <p>а) соблюдение требований по упаковке и маркировке  б) органолептическая оценка продуктов и сырья  в) органолептическая оценка, проверка соответствия сырьевого набора технологическим картам, соблюдение технологических режимов и выхода продукции по массе</p> <p><b>2 Количество белков в комплексном обеде определяют методом:</b></p> <p>а) Кьельдаля  б) Мора  в) титрования щелочью в присутствии фенолфталеина</p> <p><b>3 Метод Гербера используют при:</b></p> <p>а) определении жира  б) определении белка  в) определении углеводов</p> <p><b>4 ..... метод основан на том, что при растворении жира коэффициент преломления растворителя понижается пропорционально количеству присутствующего жира:</b></p> <p>а) рефрактометрический  б) спектрометрический  в) люминесцентный</p> <p><b>5 Метод определения жира с предварительным гидролизом крахмала используется в:</b></p> <p>а) полуфабрикатах из мяса  б) полуфабрикатах из рыбы  в) полуфабрикатах из муки, булочных и мучных кондитерских изделиях</p> <p><b>6 Ускоренный экстракционно-весовой метод используется для:</b></p> <p>а) определения жира  б) определения белков  в) определения углеводов</p> <p><b>7 Жир в мясном фарше и концентрированном бульоне определяют методом</b></p>	Технохимический контроль продукции общественного питания

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		а) ускоренно экстракционно-весовым б) рефрактометрическим в) по Мору  <b>8 Метод, основанный на окислении сахаров реактивами, в состав которых медь входит в виде растворимого комплексного соединения:</b> а) спектрометрический б) перманганатный в) рефрактометрический	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить оценку качества полуфабрикатов и готовой продукции с использованием органолептических и физико-химических методов;</li> <li>- делать заключение о качестве продукции продуктов питания в соответствии с требованиями государственных стандартов;</li> <li>- проводить бракераж пищи; заполнять всю технологическую и санитарную документацию на производстве.</li> </ul>	<b>Практические задания</b> 1 При проведении бракеража борща сибирского было установлено, что на поверхности блёстки жира светло – жёлтого цвета, вкус в меру солёный, консистенция овощей плотная, моркови и лука хрустящая. В чём причина? Дайте объяснения, как избежать подобных дефектов с точки зрения изменения основных пищевых веществ; 2 При проведении бракеража ухи ростовской было установлено, что на поверхности бесцветные блески жира, бульон мутный, консистенция овощей плотная, жесткая, вкус в меру солёный, аромат слабо выраженный в ухе присутствует кожица свежих помидоров. В чём причина? Дайте объяснения как избежать подобных дефектов с точки зрения изменения основных пищевых веществ. 3 Провести бракераж готовых блюд лабораторной работы № 4: - Рагу из овощей - Капуста тушеная - Картофель тушеный с луком и помидорами Составить талон органолептической оценки блюд и заполнить бракеражный журнал	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками отбора проб и проведением органолептической оценки;</li> <li>- навыками бракеража и оценки качества полуфабрикатов и готовой продукции</li> </ul>	<b>Примеры практических задач:</b> 1. Определите содержание количества молока, в молочном супе с овощами, если известно количество лактозы в выпаренной порции супа $x=25,5$ , количество лактозы в молоке, использованном для приготовления супа, %, $X_1=14$ мл (на 1 порц) 2. Определите содержание количества сахара на порцию напитка (какао с молоком) если известны, содержание сахара в напитке 12,5%, масса порции напитка (200гр). 3. Определить количество соли в порции мясных котлет, если известно, что содержание соли 2,2%, масса порции 180 гр.	
Знать	требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой	Задания 1 Технологический раздел Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является	Производственная – преддипломная практика

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	продукции; факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания.	основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.	
Уметь	использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания; проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака в продукции и разработке мероприятий по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания	<p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам</p> <p>В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия.</p> <p>1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.</p> <p>При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p>	
Владеть	- навыками отбора проб и проведением органолептической оценки; - навыками бракеража и оценки качества полуфабрикатов и готовой продукции	<p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товароборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>- степень личного участия в исследовательской работе;</p> <p>- качество выполнения поставленных задач;</p> <p>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</p> <p>- качество оформления отчетных документов.</p> <p>Содержание отчета по НИР</p> <p>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</p> <p>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</p> <p>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</p> <p>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</p> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p style="text-align: center;">Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <p>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</p> <p>2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;</p> <p>3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</p> <p>4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий;</p> <p>5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий;</p> <p>6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;</p>	
<p><b>ПК-4 - способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</b></p>			

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные определения и понятия способов кулинарной обработки;</li> <li>- характеристики основного, вспомогательного сырья и полуфабрикатов, а также принципы их взаимовлияния, определяющие вид, качество и потребительские свойства готовых изделий;</li> <li>-технологию производства и хранения продуктов питания;</li> <li>- принцип построения рецептур блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- этапы технологического цикла и принципы производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции общественного питания.</li> </ul>	<p><b>Вопросы к зачету</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.</li> <li>2.Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров.</li> <li>3.Классификация овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей.</li> <li>4.Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов.</li> <li>5.Методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра.</li> <li>6.Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция).</li> <li>7.Требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов.</li> <li>8.Требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.</li> <li>9.Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра.</li> <li>10.Основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции.</li> <li>11.Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы.</li> <li>12.Варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд.</li> <li>13.Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов.</li> <li>14.Ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования.</li> <li>15.Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов.</li> <li>16.Правила соусной композиции горячих соусов.</li> <li>17.Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров.</li> <li>18.Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.</li> <li>19.Варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд.</li> <li>20.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</li> <li>21.Технология приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных),</li> </ol>	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>горячих соусов, блюд из мяса и птицы.</p> <p>22.Технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам.</p> <p>23.Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.</p> <p>24.Органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>25.Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд.</p> <p>26.Техника нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде.</p> <p>27.Правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд.</p> <p>28.Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра.</p> <p>29.Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром.</p> <p>30.Варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами.</p> <p>31.Температура подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов.</p> <p>32.Правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов.</p> <p>33.Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.</p> <p>34.Требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>35.Риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>36.Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.</p>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать рецептуры;</li> <li>- нормировать и учитывать расход сырья;</li> <li>- подбирать методы для оценки качества готовых блюд, и на основании полученных данных проводить заключение о качестве;</li> <li>- оптимизировать технологический процесс и обеспечивать качество готовой</li> </ul>	<p><b>Производственные задачи:</b></p> <p>1 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Жаркое в маринаде» На производстве остаток говядины II категории 70 кг. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 100 порций. Достаточно ли говядины для выполнения заказа? Организация рабочего места повара горячего цеха по приготовлению данного блюда.</p> <p>2 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Говядина с грибами». На производстве остаток говядины II категории составляет 60 кг. Достаточно ли говядины для выполнения заказа на 50 порций.</p> <p>3 Составьте технико-технологическую карту на блюдо «Биточки по-студенчески». На производстве студенческой столовой остаток минтая неразделанного – 40 кг. Рассчитайте,</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.	сколько надо получить рыбы, если за день реализуется 40 порций рыбы припущенной (филе). 4 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Жареное мясо с грибным муссом и соусом». Какое количество говядины II категории следует получить на производство со склада.	
Владеть	- практическими навыками использования нормативно-технических документов при расчете рецептур; - методами расчета по определению брутто, нетто и выхода блюд и кулинарных изделий.	<b>Практические задачи:</b> 1 Определение (расчет) нормы вложения, взаимозаменяемость продуктов, потери при тепловой обработке ингредиентов для приготовления блюд сложного ассортимента, зарубежной кухни, приготовление блюд восточной кухни, приготовление блюд европейской кухни в соответствии с нормативными документами.	
Знать	- основные определения и понятия способов кулинарной обработки; - характеристики основного, вспомогательного сырья и полуфабрикатов, а также принципы их взаимовлияния, определяющие вид, качество и потребительские свойства готовых изделий; -технологию производства и хранения продуктов питания; - принцип построения рецептур блюд и кулинарных изделий; - этапы технологического цикла и принципы производства полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания.	<b>Вопросы для подготовки к зачету</b> 1. Изменение основных пищевых веществ при изготовлении мучных изделий. 2. Особенности подготовки сырья для изготовления кондитерских изделий. 3. Технологический процесс приготовления мучных блюд. 4. Технологический процесс приготовления дрожжевых изделий безопасным способом. 5. Технологический процесс приготовления дрожжевых изделий опасным способом. 6. Особенности приготовления мучных булочных и кондитерских изделий пониженной калорийности. 7. Классификация изделий из бездрожжевого теста, виды разрыхлителей. 8. Технологический процесс приготовления изделий из сдобного пресного и пряничного теста. 9. Технологический процесс приготовления изделий из песочного теста. 10. Технологический процесс приготовления изделий из бисквитного теста. 11. Технологический процесс приготовления изделий из заварного теста. 12. Технологический процесс приготовления изделий из слоеного теста. 13. Технологический процесс приготовления кремов. 14. Технологический процесс приготовления сиропов и помады. 1. Технологический процесс приготовления мастики и глазури.	Технология мучных кондитерских изделий
Уметь	- рассчитывать рецептуры; - нормировать и учитывать расход сырья;	<b>Примерные практические задачи</b> 1. Рассчитать расход сырья для выработки сахарного печенья «Юбилейное» в количестве 27 кг.	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать методы для оценки качества готовых блюд, и на основании полученных данных проводить заключение о качестве;</li> <li>- оптимизировать технологический процесс и обеспечивать качество готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.</li> </ul>	<p>2. Рассчитать однофазную рецептуру печенья «Юность».</p> <p>3. Определить выход печенья «Крокет». Загрузка сырья следу шая: – мука 1 сорта (сухих веществ 85,5 %) 80 кг – крахмал кукурузный (сухих веществ 87,0 %) 6 кг – сахарный песок (сухих веществ 99,85 %) 20кг – инвертный сироп (сухих веществ 70,0 %) 4,5 кг – маргарин (сухих веществ 84,0 %) 10 кг – соль (сухих веществ 96,5 %) 0,6 кг – аммоний (сухих веществ 0 %) 0,075 кг – эссенция (сухих веществ 0 %) 0,1 кг – потери сухих веществ 1,7 % – содержание сухих веществ в печенье 93 %.</p> <p>4. Рассчитать расход сырья на торт слоеный с конфитюром массой 0,8 кг в количестве 100 шт.</p>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками использования нормативно-технических документов при расчете рецептур;</li> <li>- методами расчета по определению брутто, нетто и выхода изделий.</li> </ul>	<p><b>Примерные ситуационные задачи</b></p> <p>1. Определить потери массы (кг) и упек (%) при выпекании 10 шт кольца воздушные массой 50 г.</p> <p>2. Рассчитать потери в массе в кг. и упек в % при выпечке 100 шт. изделий: Сдоба обыкновенная выход 100 г.: «Плюшка».</p> <p>3. Определите, какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить в пряничном тесте 2 кг сахара-песка.</p> <p>4. Определите, сколько килограмм сахарной пудры можно получить из 10 кг сахара-песка.</p>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- различные концепции питания;</li> <li>- основные принципы составления различных рационов питания;</li> <li>- роль и усвояемость белков, жиров и углеводов.</li> <li>- основные принципы составления индивидуальных и групповых рационов питания;</li> <li>- принципы организации лечебно-профилактического и лечебного питания.</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Рациональное питание. Теория сбалансированного питания. Режим питания. Физиологические нормы питания.</li> <li>3. Современные научные теории и концепции питания.</li> <li>4. Альтернативные теории питания</li> <li>5. Рациона питания детей и подростков;</li> <li>6. Рациона питания в пожилом возрасте и старости;</li> <li>7. Рациона питания беременных;</li> <li>8. Рациона питания кормящих матерей;</li> <li>9. Рациона питания спортсменов;</li> <li>10. Рациона питания на основе стандартной диеты»;</li> <li>11. Рациона питания на основе диеты с механическим и химическим щажением;</li> <li>12. Рациона питания на основе высокобелковой и низкобелковой диеты;</li> <li>13. Рациона питания на основе низкокалорийной диеты;</li> <li>14. Рациона питания при работе с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;</li> <li>15. Рациона питания при производстве неорганических кислот, щелочных металлов,</li> </ol>	Физиология питания

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>соединений хлора и фтора, фосфорсодержащих удобрений, цианистых соединений;</p> <p>16. Рациона питания при работе в контакте с соединениями свинца;</p> <p>17. Рациона питания при производстве бензола, мышьяка, ртути, фосфора и т. д.»;</p> <p>18. Рациона питания при производстве углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений и др.</p> <p>19. Рациона питания для людей определенных групп заболеваний</p> <p>20. Лечебно-профилактическое питание. Понятие о профессиональных вредностях и профессиональных заболеваниях. Меры защиты от вредных факторов. Виды лечебно-профилактического питания.</p> <p>21. Лечебно-профилактическое питание. Основные требования. Профилактическое действие пищевых веществ в условиях вредных факторов и производств.</p> <p>22. Лечебно-профилактическое питание в особо вредных условиях труда. Характеристика лечебно-профилактических рационов.</p> <p>23. Лечебно-профилактическое питание во вредных условиях труда. Виды питания и их характеристика.</p> <p>24. Лечебное питание. Научные принципы обоснования лечебного питания. Продукты диетического питания.</p> <p>25. Лечебное питание. Характеристика диеты № 1.</p> <p>26. Лечебное питание. Характеристика диеты № 2.</p> <p>27. Лечебное питание. Характеристика диеты № 5.</p> <p>28. Лечебное питание. Характеристика диеты № 7.</p> <p>29. Лечебное питание. Характеристика диеты № 8.</p> <p>30. Лечебное питание. Характеристика диеты № 9.</p> <p>31. Лечебное питание. Характеристика диеты № 10.</p> <p>32. Лечебное питание. Характеристика диеты № 11.</p> <p>33. Лечебное питание. Характеристика диеты № 12.</p> <p>34. Лечебное питание. Характеристика диеты № 13.</p> <p>35. Лечебное питание. Характеристика диеты № 14.</p> <p>Лечебное питание. Характеристика диеты № 15.</p>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и корректировать рационы питания;</li> <li>- составлять рационы питания для различных групп населения;</li> <li>- составлять меню для массового и индивидуального лечебно-профилактического питания.</li> </ul>	<p><b>Задание.</b></p> <p>Для составления суточного рационального питания необходимо учитывать энергетические затраты и физиологические потребности в основных вещества для определенной группы людей. Для этой цели используют таблицы приложений 1 и 2.</p> <p>Произвести теоретический расчет пищевого рациона и заполнить табл. 1.</p> <p>Для заполнения данной таблицы необходимо перенести данные суточных потребностей в пищевых веществах и калориях из таблиц приложений 1 и 2 в нижнюю часть табл. 1</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																												
		<p>(строка «Всего»). Во второй вертикальной графе распределить калорийность (в %) по приемам пищи. Остальные графы заполняются пропорционально.</p> <p>Таблица 1 - Теоретический расчет пищевого рациона и распределение пищевых веществ и энергии по приемам пищи</p> <table border="1" data-bbox="775 427 1816 671"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Приемы пищи</th> <th rowspan="2">% распределения пищи</th> <th colspan="2">Белки, г</th> <th colspan="2">Жиры, г</th> <th rowspan="2">Углеводы, г</th> <th rowspan="2">Энергетическая ценность, ккал</th> </tr> <tr> <th>все-го</th> <th>животные</th> <th>все-го</th> <th>растительные</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Завтрак</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Обед</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ужин</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Всего</td> <td>100</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Приемы пищи	% распределения пищи	Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	все-го	животные	все-го	растительные	Завтрак								Обед								Ужин								Всего	100							
Приемы пищи	% распределения пищи	Белки, г			Жиры, г		Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал																																							
		все-го	животные	все-го	растительные																																										
Завтрак																																															
Обед																																															
Ужин																																															
Всего	100																																														
Владеть	<p>- навыками составления рациона питания для лиц различного возраста, пола, трудовой группы и места жительства;</p> <p>- способностью оценки индивидуального пищевого статуса человека и навыками разработки индивидуального или группового меню в соответствии общими характеризующими показателями.</p>	<p><b>Перечень практических вопросов к экзамену:</b></p> <p>1. Питание школьников 7 – 10 лет отличается низкой энергетической ценностью за счет уменьшения содержания белков, жиров, углеводов. Содержание витамина С в суточном рационе 60 мг. Какое заболевание возникнет у школьников?</p> <p>2. В суточном рационе питания студента 20 лет содержится 70 г белков, 110 г жиров, 500 г углеводов, витамина С – 80 мг, витамина В<sub>2</sub> – 2 мг. Обоснуйте характер алиментарного заболевания, которое может возникнуть.</p> <p>3. У больных с заболеваниями ЖКТ отмечается низкая масса тела, гипотрофия мышц. Питание полноценное. Назовите характер заболевания и причину этих изменений.</p> <p>4. При медицинском осмотре школьников у них выявлены ангулярный стоматит, географический язык, петехиальная сыпь на локтевых сгибах, чешуйчатое шелушение на коже, нарушение темновой адаптации глаз. Определите характер заболевания.</p> <p>5. У жителей поселка в горной местности распространен эндемический зоб. У больных отмечается увеличение щитовидной железы с ее гиподисфункцией. Дайте рекомендации по профилактике данного заболевания.</p>																																													
Знать	<p>- виды учета и их назначение;</p> <p>- документацию хозяйственных операций;</p> <p>- механизм ценообразования на основе себестоимости;</p> <p>- основы документооборота;</p> <p>- основные методы ведения</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b></p> <p>1. Состояние, проблемы, задачи и перспективы развития общественного питания.</p> <p>2. Виды учета и отчетности.</p> <p>3. Задачи использования оперативно-технического учета на производстве.</p> <p>4. Цели и задачи статистического учета и отчетности.</p> <p>5. Виды предприятий общественного питания.</p> <p>6. Структура предприятий общественного питания.</p>	Производственный учет и отчетность с основами документооборота																																												

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>производственного учета и отчетности, используемых в общественном питании.</p>	<p>7. Функциональные связи между подразделениями предприятий.  8. Состояние и перспективы контроля материальных потоков производства.  9. Ассортимент продукции предприятий общественного питания.  10. Правовая и нормативная база учета и контроля на производстве.  11. Формы и виды документов по учету и отчетности между цехами и подразделениями.  12. Нормативный расход и выход продуктов.  13. Основы сырьевого расчета.  14. Документы учета, их роль в осуществлении контроля за хозяйственной и финансовой деятельностью.  15. Классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению документов.  16. Производственный контроль по этапам технологического процесса.  17. Документальное оформление и учет поступления продуктов, товаров и тары.  18. Товарные потери, порядок их оформления, списания и учета.  19. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров на производство.  20. Учет поступления сырья на производстве.  21. Учет реализации и отпуска готовой продукции.  22. Учет продуктов в кондитерских цехах и цехах по производству полуфабрикатов.  23. Порядок составления производственной программы.  24. Составление калькуляции.  25. Оперативный анализ отчетно–учетных и технологических документов и планирование работы цехов предприятия, составление оперативных производственных программ.  26. Информационные потоки, их структура.  27. Блочно – иерархическая схема составления материального баланса.  28. Компьютерные программы расчета сырья, готовой продукции.  29. Взаимосвязь компьютерных программ материального баланса и учетно – отчетной документации.  30. Автоматизированное оформление документов.</p> <p><b>Примерные вопросы тестовых заданий:</b></p> <p>1. Закончите предложение. Система хозяйственного учёта включает в себя три вида взаимосвязанных видов учета: оперативный, статистический и ...</p> <p>2. Дополните классификационные признаки документов бухгалтерского учета:</p> <p>а). по содержанию;  б). по назначению;  в). ..... ;</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>г). .....</p> <p>3. Укажите, какие из нижеперечисленных документов относятся к классификационному признаку деления документов по назначению:</p> <p>а). сводные;</p> <p>б). внешние;</p> <p>в). распорядительные;</p> <p>г). накопительные.</p> <p>4. Дополните перечень обязательных реквизитов бухгалтерских документов.</p> <p>5. Наименование документа, название организации, .....</p> <p>6. Вставьте пропущенные позиции в схеме документооборота:</p> <p>1). первичные документы;</p> <p>2).....;</p> <p>3). бухгалтерская и налоговая отчетность;</p> <p>4).....;</p> <p>5). хранение документов.</p> <p>7. Расположите документы в последовательности их оформления:</p> <p>а) требование в кладовую;</p> <p>б) накладная на отпуск продуктов с кладовой на производство;</p> <p>в) план-меню</p> <p>г) сырьевая ведомость.</p> <p>8. Назовите документы, которые составляют, при отпуске продукции собственного производства в буфеты, магазины кулинарии, мелкорозничную сеть:</p> <p>а) дневной заборный лист;</p> <p>б) накладная;</p> <p>в) доверенность.</p> <p>9. Расположите в правильной последовательности операции при проведении инвентаризации:</p> <p>а) инвентаризация продуктов и блюд;</p> <p>б) инвентаризация денежных средств в кассе;</p> <p>в) последовательность не имеет значения.</p> <p>10. Расположите документы в порядке их оформления:</p> <p>10. приказ о проведении инвентаризации;</p> <p>11. сличительная ведомость;</p> <p>12. акт снятия остатков кассы;</p> <p>13. инвентаризационная опись;</p> <p>14. отчёт о движении продуктов и тары на кухне;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		15. письменные объяснения материально-ответственных лиц. 11. Дополните факторы, в результате которых на одно и то же блюдо составляется новая калькуляция: - изменение цен на сырье; - .....; - .....	
Уметь	-применять знания в области производственного учета и отчетности; использовать их на междисциплинарном уровне	<b>Примеры практических задания:</b> - Определить продажную цену блюда. Размер торговой наценки принять самостоятельно. Блюдо «Маринованная свекла» выход порции 150г. Расчет выполнить на дату 5 мая. - Определить продажную цену блюда. Размер торговой наценки принять самостоятельно. Блюдо «Поджарка из рыбы» выход порции 100г (2 колонка). Расчет выполнить на дату 1 сентября; использовать филе судака, выпускаемое промышленностью; для жарки использовать масло сливочное. - Определить продажную цену блюда. Размер торговой наценки принять самостоятельно. Блюдо «Салат яичный» выход порции 150г. Расчет выполнить на дату 20 января с яйцом куриным массой в скорлупе 56г. - Определить продажную цену блюда. Размер торговой наценки принять самостоятельно. Блюдо «Котлеты рыбные» (1 колонка) выход 125г. Расчет выполнить на дату 4 апреля использовать треску неразделанную мелкую. - Определить продажную цену блюда. Размер торговой наценки принять самостоятельно. Блюдо «Паштет из печени» (1 колонка) выход порции 100г с печенью говяжьей охлажденной. Расчет выполнить на дату 10 октября. - Переведите натуральные единицы в кг. а). 10 кг 50 г б). 5 тонн 346 кг; в). 870 г; г). 3 кг 400 г - Напишите формулу определения остатка товаров на конец отчетного периода - Напишите формулу определения цены на блюда (изделие), изготавливаемые и реализуемые предприятиями общественного питания.	
Владеть	-приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья	<b>Примеры ситуационных задач:</b> Задание№1. Составить и рассчитать калькуляционные карточки на 100 порций на следующие блюда «Омлет натуральный» (рец. 248), наценка 75%.	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																																							
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th colspan="2" style="text-align: center;">I</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">II</th> </tr> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">БРУТТО</th> <th style="text-align: center;">НЕТТО</th> <th style="text-align: center;">БРУТТО</th> <th style="text-align: center;">НЕТТО</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>248. Омлет натуральный</b></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Яйца</td> <td style="text-align: center;">3 шт.</td> <td style="text-align: center;">120</td> <td style="text-align: center;">2 шт.</td> <td style="text-align: center;">80</td> </tr> <tr> <td>или меланж</td> <td style="text-align: center;">120</td> <td style="text-align: center;">120</td> <td style="text-align: center;">80</td> <td style="text-align: center;">80</td> </tr> <tr> <td>Молоко или вода</td> <td style="text-align: center;">45</td> <td style="text-align: center;">45</td> <td style="text-align: center;">30</td> <td style="text-align: center;">30</td> </tr> <tr> <td>Маргарин столовый</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Вес омлета</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">160</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">105</td> </tr> <tr> <td>Маргарин или масло сливочное</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td colspan="5" style="border-top: 1px dashed black;"></td> </tr> <tr> <td>Выход:</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">165</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">110</td> </tr> </tbody> </table> <p>Задание №2. Сколько надо получить со склада картофеля для приготовления 50 порций рассольника ленинградского, если в октябре картофель имеет не 25% отходов, а на 5% больше. Взято для очистки 110 кг картофеля в феврале месяце. Определите какова масса отходов, если норма отходов 35%.</p> <p>Задание №3. Для приготовления блюда «Картофельное пюре» в столовой II категории 17 марта выделено 300 кг неочищенного картофеля. Определите какое количество очищенного картофеля получится при очистке?</p> <p>Задание № 4. Масса очищенного картофеля 18 кг. Сколько было израсходовано неочищенного картофеля в ноябре месяце, если норма отходов составляет 30%.</p> <p>Задание №5. Масса неочищенной моркови 50 кг. Определите, какова масса отварной моркови в феврале месяце, если норма отходов при механической обработке 25%, а потери при тепловой обработке 0,5%.</p> <p>Задание №6. Масса очищенного картофеля 56 кг. Определите массу очищенного картофеля в мае месяце.</p> <p>Задание №7. Предприятие закупило рыбу, после разделки рыбы осталось 15 кг сома, размер которого не превышает 23 см, и 8 кг мелкой корюшки. Как можно использовать</p>		I		II			БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	<b>248. Омлет натуральный</b>					Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80	или меланж	120	120	80	80	Молоко или вода	45	45	30	30	Маргарин столовый	10	10	5	5	Вес омлета	-	160	-	105	Маргарин или масло сливочное	5	5	5	5						Выход:	-	165	-	110	
	I		II																																																							
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО																																																						
<b>248. Омлет натуральный</b>																																																										
Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80																																																						
или меланж	120	120	80	80																																																						
Молоко или вода	45	45	30	30																																																						
Маргарин столовый	10	10	5	5																																																						
Вес омлета	-	160	-	105																																																						
Маргарин или масло сливочное	5	5	5	5																																																						
Выход:	-	165	-	110																																																						
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию пищевых и биологически активных добавок;</li> <li>- требования нормативной документации к применению технологических добавок при производстве пищевых продуктов;</li> <li>- требования к качеству и безопасности технологических добавок.</li> </ul>	<p><b>Теоретические вопросы для подготовки к зачету</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение понятия «пищевые добавки». Основные цели введения пищевых добавок в продукты питания.</li> <li>2. Функциональные классы пищевых добавок. Причины широкого использования пищевых добавок производителям и продуктов питания.</li> <li>3. Система цифровой кодификация пищевых добавок с литерой «Е», Классификация пищевых добавок в зависимости от их назначения.</li> <li>4. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания. Требования безопасности пищевых добавок. Понятие о ДСД, ДСП и ПДК.</li> <li>5. Основные документы, регламентирующие применение пищевых добавок в России.</li> <li>6. Пищевые консерванты. Общие сведения, применение, рекомендации по использованию, токсикологическая безопасность. Краткая характеристика основных представителей.</li> </ol>	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья																																																							

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>7. Загустители и гелеобразователи: классификация и функциональные свойства, характеристика основных представителей</p> <p>8. Пищевые антиокислители. Общие сведения, формы антиокислителей, применение, токсикологическая безопасность. Характеристика основных представителей</p> <p>9. Подсластители. Свойства и применение, токсикологическая безопасность. Характеристика основных представителей</p> <p>10. Классификация пищевых красителей. Причины повышенного внимания потребителей и специалистов к использованию пищевых красителей. Натуральные и синтетические красители</p> <p>11. Пищевые ароматизаторы. Факторы, влияющие на аромат и вкус готового продукта. Классификация пищевых ароматизаторов.</p> <p>12. Эфирные масла и душистые вещества. Химическая природа соединений, входящих в состав эфирных масел.</p> <p>13. Пряности и другие вкусоароматические добавки. Характеристика основных пряностей, используемых в пищевой промышленности и кулинарии.</p> <p>14. Пищевые добавки, ускоряющие технологические процессы.</p> <p>15. Биологически активные добавки к пище. Общая классификация. Нормативно-законодательная база, регламентирующая разработку, применение и безопасность БАД.</p> <p>16. Нутрицевтики – эссенциальные нутриенты. Классификация, представители.</p> <p>17. Парафармацевтики. Основные представители и физиологическое значение.</p> <p>18. Эубиотики. Основные представители и функциональная роль.</p> <p>19. Понятие о биологически активных веществах.</p> <p>20. Требования к маркировке БАД.</p>	
Уметь	<p>- определять класс технологических добавок;</p> <p>- определять ДСД, ДСП, ПДК технологических добавок и улучшителей;</p> <p>- применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания с применением технологических добавок и улучшителей.</p>	<p><b>Практические вопросы для подготовки к зачету</b></p> <p><b>1.</b> На упаковке пищевого продукта указан его состав, в частности, пищевые добавки: E211, E330, E102, E132. Правильно ли нанесена информация? Предложите свой вариант указания перечисленных пищевых добавок.</p> <p><b>2.</b> Максимально недействующая доза (МНД) вещества равна 5 мг/кг массы тела. Определите допустимую суточную дозу (ДСД) этого вещества, если коэффициент запаса равен 100.</p> <p><b>3.</b> ДСД некоторого вещества равен 0,1 мг/кг массы тела. Определите допустимое суточное потребление (ДСП) этого вещества.</p> <p><b>4.</b> Разрешено ли применять в производстве продуктов детского и лечебно-профилактического питания пищевые добавки? Ответ обоснуйте.</p> <p><b>5.</b> Какие пищевые добавки обладают комплексным действием? В производстве, каких продуктов это можно использовать?</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p><b>6.</b> Какие консерванты предпочтительно применять в производстве пищевых эмульсий с высоким содержанием жира?</p> <p><b>7.</b> Определите момент внесения консерванта при производстве фруктовых джемов? Возможно, ли заменить нитриты и нитраты в технологии производства мясопродуктов другими консервантами?</p>	
Владеть	<p>- практическими навыками применения технологических добавок и улучшителей в производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;</p> <p>- навыками использования знаний в области технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий с применением технологических добавок и улучшителей на междисциплинарном уровне;</p> <p>- навыками корректно выражать и аргументированно обосновывать положения указанной области знания.</p>	<p><b>Задачи для подготовки к зачету</b></p> <p><b>1.</b> Для производства шоколада необходимо подобрать эмульгатор. Поставщик предлагает эмульгатор с ГЛБ равным 12. Применим ли данный эмульгатор в производстве шоколада? Для стабилизации каких эмульсий предпочтительно использование данного эмульгатора?</p> <p><b>2.</b> Для производства крема необходимо подобрать эмульгатор. Поставщик предлагает эмульгатор с ГЛБ равным 2. Применим ли данный эмульгатор в производстве майонеза? Для стабилизации каких эмульсий предпочтительно использование данного эмульгатора?</p> <p><b>3.</b> Для производства мороженого необходимо подобрать эмульгатор. Поставщик предлагает эмульгатор с ГЛБ равным 3. Применим ли данный эмульгатор в производстве мороженого? Для стабилизации каких эмульсий предпочтительно использование данного эмульгатора?</p> <p><b>4.</b> В вашем распоряжении имеются два эмульгатора: Э1 с ГЛБ1 =18 и Э2 с ГЛБ2 =6. Какой из эмульгаторов вы выберете для приготовления пудинга? Почему?</p> <p><b>5.</b> В вашем распоряжении имеются два эмульгатора: Э1 с ГЛБ1 =15 и Э2 с ГЛБ2 =8. В продукте используется смесь этих эмульгаторов в количестве Э1 – 40% и Э2– 60%. Вычислите ГЛБ смеси эмульгаторов.</p> <p><b>6.</b> Какое количество подсластителя с Ксл = 100 потребуется для замены сахара в сахарном сиропе? Масса сиропа 250 кг, массовая доля сахара в сиропе 20%.</p>	
Знать	<p>- основные понятия, термины и их определения в области товарного менеджмента, экспертизы.</p> <p>- методы изучения и анализа потребительского рынка товаров, формирования спроса и стимулирование сбыта.</p> <p>- основы работы с поставщиками и покупателями.</p>	<p><b>Перечень вопросов к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Жизненный цикл товара (ЖЦТ): понятие, стадии, этапы.</li> <li>2. Методы товарного менеджмента.</li> <li>3. Классификация и кодирование как методы товарного менеджмента.</li> <li>4. Понятие и классификация потребностей, факторы, влияющие на формирование потребностей, средства и способы формирования новых потребностей.</li> <li>5. Прогнозирование спроса.</li> <li>6. Ассортимент товаров как сложная система и объект управления.</li> <li>7. Управление ассортиментом.</li> <li>8. Ассортиментная политика торгового предприятия.</li> <li>9. Качество: определение, свойства и показатели.</li> <li>10. Оценка качества товара: методы определения показателей качества и контроль качества.</li> <li>11. Несоответствия и дефекты товаров: понятия, классификация.</li> </ol>	Товарный менеджмент

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>12. Требования к отбору проб и выборки. Правила и методы отбора проб.</p> <p>13. Правила приемки партии товаров по количеству</p> <p>14. Товарные запасы: понятие, оборачиваемость, определение уровня страхового запаса.</p> <p>15. Методы оценки товарных запасов. Дефицит и излишки товара.</p> <p>16. Размещение товаров в системе складов. Повышение эффективности использования складских помещений.</p> <p>17. Факторы, формирующие качество и количество продукции (товаров).</p> <p>18. Факторы, сохраняющие качество и количество товаров.</p> <p>19. Товарные потери: понятие, виды, причины возникновения.</p> <p>20. Управление поставщиками с целью повышения эффективности закупочной деятельности; методы выбора и оценки поставщиков.</p> <p>21. Классификация предприятий-поставщиков и их основная характеристика. Стратегия закупки товара.</p> <p>22. Значение экспертизы в системе товарного менеджмента.</p> <p>23. Методы экспертизы товаров.</p>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять теоретические знания на практике.</li> <li>- обеспечивать эффективное продвижение товаров в сфере обращения.</li> <li>- налаживать работу с поставщиками и анализировать рекламации по качеству товаров.</li> </ul>	<p><b>Практические задания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проанализируйте современные проблемы менеджмента в конкретной организации и предложите свои решения.</li> <li>2. Выберите трех представителей, внесших весомый вклад в развитие научного менеджмента в России, изучите их биографии и проанализируйте одну из наиболее значимых работ. Воспользуйтесь библиотекой.</li> <li>3. Дайте характеристику этапа роста, стратегического подхода предприятия на данном этапе, каналы распространения информации и мероприятия по стимулированию сбыта.</li> <li>4. Дайте характеристику этапа зрелости, стратегия поведения предприятия на данном этапе.</li> <li>5. Дайте характеристику этапа упадка, поведение на данном этапе, превентивные меры.</li> </ol>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками выявления несоответствий информации о товаре требованиям нормативной документации.</li> <li>- навыками выявления характеристик товаров, влияющих на цену товара.</li> <li>- положениями о работе с поставщиками.</li> </ul>	<p><b>Практические задания к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Опираясь на блок-схему механизма управления качеством, конкретизируйте содержание каждого блока при решении следующих товароведных проблем: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) освоение торговой сетью собственной торговой марки;</li> <li>2) приемка по качеству магазином партии товаров;</li> <li>3) организация хранения товаров на складе.</li> </ol> </li> <li>2. Расскажите, что такое управленческое решение товароведной проблемы.</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Знать	<p>- основные понятия в области сервисной деятельности;</p> <p>-особенности рынка услуг общественного питания на современном этапе;</p> <p>- общие понятия в сфере эстетики труда, производства, обслуживания в предприятиях питания;</p> <p>-особенности обслуживания в ресторанах и барах.</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особенности рынка услуг.</li> <li>2. Структура услуг.</li> <li>3. Услуги предприятий общественного питания, классификация,</li> <li>4. Характеристика основных услуг предприятий питания</li> <li>5. Характеристика дополнительных услуг предприятий питания.</li> <li>6. Характеристика прогрессивных форма обслуживания.</li> <li>7. Культура сервиса. Культура обслуживания.</li> <li>8. Психология процесса обслуживания.</li> <li>9. Характеристика ресторана как типа предприятия питания, виды ресторанов.</li> <li>10. Особенности работы ресторана.</li> <li>11. Характеристика методов обслуживания официантами.</li> <li>12. Характеристика метода обслуживания барменом.</li> <li>13. Классификация форм обслуживания, их характеристика.</li> <li>14. Маркетинг и реклама ресторана.</li> <li>15. Характеристика бара как типа предприятия питания.</li> <li>16. Особенности работы баров.</li> <li>17. Процесс обслуживания потребителей в барах.</li> <li>18. Организация рабочего места бармена.</li> <li>19. Ассортимент, рецептура, приготовление отдельных коктейлей, требования к качеству.</li> <li>20. Эстетика. Области эстетической деятельности в предприятиях питания.</li> <li>21. Профессиональная этика официантов, барменов.</li> <li>22. Эстетическая культура работников предприятий питания.</li> <li>23. Эстетические требования к продукции общественного питания.</li> <li>24. Этикет. Правила этикета.</li> <li>25. Организация работы в винном баре.</li> <li>26. Ассортимент посуды и инвентаря баров.</li> <li>27. Ассортимент, рецептура, приготовление некоторых коктейлей.</li> <li>28. Обслуживание как процесс общения.</li> <li>29. Этикет обслуживания посетителей.</li> <li>30. Требования этикета к проведению протокольных мероприятий.</li> </ol> <p><b>Примерные вопросы тестовых заданий:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дополните перечень особенностей услуг: <ul style="list-style-type: none"> <li>- неосвязаемость;</li> <li>- услуги не могут быть протестированы и оценены прежде, чем покупатель их оплатит;</li> </ul> </li> </ol>	Сервисная деятельность

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы									
		<p>- .....; - .....; - ..... .</p> <p>2. Название «HoReCa» происходит от первых двух букв в словах Hotel, Restaurant, Cafe/Catering, что в переводе означает....</p> <p>3. Укажите посуду для подачи горячих напитков:</p> <p>а) бокал харикейн;  б) бокал айриш-кофе;  в) рюмка пуус кафе;  г) бокал мартини.</p> <p>4. Заполните пропуски в таблице:</p> <table border="1" data-bbox="763 555 1491 759"> <tr> <td data-bbox="763 555 1016 635">Для подачи крепленного вина</td> <td data-bbox="1016 555 1240 635">2) Для подачи .....</td> <td data-bbox="1240 555 1491 635">Для подачи коньяка</td> </tr> <tr> <td data-bbox="763 635 1016 719">Мадерная рюмка</td> <td data-bbox="1016 635 1240 719">Пони</td> <td data-bbox="1240 635 1491 719">Коньячный бокал, бренди-глас</td> </tr> <tr> <td data-bbox="763 719 1016 759">1). .....</td> <td data-bbox="1016 719 1240 759">Кординал</td> <td data-bbox="1240 719 1491 759">3). .....</td> </tr> </table> <p>5. Укажите инструмент, который используют для того, чтобы потолочь какой-либо ингредиент, например, мяту:  а) кремер; б) мадлер; в) сифон.</p> <p>6. Закончите предложение.  Существует три стиля приготовления коктейлей: классический, флейринг ,.....</p> <p>7. Вставьте пропущенные цифры.  Коктейли классифицируют по исходному объему на короткие (до ... мл), средние (до ... мл), длинные (свыше ... мл), групповые (от ... мл).</p> <p>8. Расположите последовательно операции подготовительного этапа:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) протирание столов, сервантов, барной стойки;</li> <li>2) личная подготовка официантов к обслуживанию;</li> <li>3) ежедневная уборка торговых помещений;</li> <li>4) получение и подготовка посуды, приборов, столового белья;</li> <li>5) расстановка мебели;</li> <li>6) проведение предварительной сервировки столов.</li> </ol>	Для подачи крепленного вина	2) Для подачи .....	Для подачи коньяка	Мадерная рюмка	Пони	Коньячный бокал, бренди-глас	1). .....	Кординал	3). .....	
Для подачи крепленного вина	2) Для подачи .....	Для подачи коньяка										
Мадерная рюмка	Пони	Коньячный бокал, бренди-глас										
1). .....	Кординал	3). .....										

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																
		9. Расположите последовательно операции накрытия столешницы стола: а) мальтон; б) скатерть; в) наперон.																	
Уметь	-формулировать требования к обслуживанию в ресторанах и барах; -использовать основы профессиональной этики; - оценивать качество предоставляемых услуг сервисной деятельности.	<b>Примерные практические задания для зачета:</b> 1. Определите крепость коктейля «Голубая лагуна», состав: водка – 60 г (40%), нейтральная газированная вода – 200 г, ликер Кюрасао (30%) – 15г. 2. Определить крепость коктейля "Российский флаг", состав: сироп Гренадин (30%)– 20г, Сироп Блю Кюрасау (30%) – 20г, водка (40%) – 20г. 3. Определить крепость коктейля «Водка-мартини», состав: вода (40%) – 75г, мартини (18%) – 15г, лед – 150г, оливки зеленые консервированные – 9г.																	
Владеть	-навыками использования нормативной документации и справочного материала в профессиональной деятельности; -навыками обслуживания различного рода контингента посетителей; -навыками разработки рецептуры и приготовления отдельных коктейлей.	<b>Примерные ситуационные задания для зачета:</b> 1. Напишите формулу смешанного напитка. 2. Разработайте фрагмент чек-листа аудита на соответствие стандартам обслуживания  Дата проверки _____ <table border="1" data-bbox="779 810 1469 1152"> <thead> <tr> <th>Элемент проверки</th> <th>Да/нет +/-</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Подготовка рабочего места официанта</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Подсобный стол чистый, на полках нет посторонних предметов</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Есть запас чистой столовой посуды</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Есть запас чистой столовых приборов</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Есть запас чистой столового белья</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> 2 Приготовить и подготовить инструкционные и технологические карты на изготавливаемые коктейли. 1 Чайный пунш Апельсины – 200г, малина – 50г, листья мяты – 10г, горячий чай – 300мл, вино красное – 300мл, ликер апельсиновый – 100г. 2 Пунш «Бодрящий»	Элемент проверки	Да/нет +/-	Подготовка рабочего места официанта		Подсобный стол чистый, на полках нет посторонних предметов		Есть запас чистой столовой посуды		Есть запас чистой столовых приборов		Есть запас чистой столового белья						
Элемент проверки	Да/нет +/-																		
Подготовка рабочего места официанта																			
Подсобный стол чистый, на полках нет посторонних предметов																			
Есть запас чистой столовой посуды																			
Есть запас чистой столовых приборов																			
Есть запас чистой столового белья																			

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>Персики – 200г, малина – 50г, шампанское – 400г, ликер – 100г, лед.  3 Горячий пунш с фруктами  Гвоздика – 6 шт., корица – 2 шт., цедра лимона – 1 шт., апельсины – 200г, яблоки – 150г, инжир – 70г, сахар – 100г.  4 Пунш «Пряный»  Корица – 2г, гвоздика – 1г, цедра лимона – 1шт., вино белое сухое – 350г, желток – 3шт., ликер малиновый – 150г, ванилин – 1г.  5 Пунш «Медовый апельсин»  Мед – 30г, сок апельсиновый – 200г, ликер апельсиновый – 50г, вино белое – 300г, гвоздика – 2г.  6 Глинтвейн «Лотос рая»  Вино – 600г, ром – 300г, мед – 230г, сироп – 400г, гвоздика – 20г, кардамон – 15г, корица – 1 палочка, мускатный орех – 1шт.  7 Винный глинтвейн  Вино красное – 200г, коньяк – 130г, ликер – 70г, мед – 200г, сахар - 100г, гвоздика – 9шт., кардамон – 9шт., мускатный орех – 1/2шт., вода – 200г.  8 Кофейный грог  Ром – 30г, коньяк – 60г, кофе – 300г, корица – 1 палочка, гвоздика – 3шт., яйцо – 1шт.</p>	
Знать	<p>-потребительские, технологические и реологические свойства сырья, используемого для оформления и декорирования, а также их структурные характеристики;  -основные понятия в области художественной композиции;  -товароведные характеристики сырья, используемого для декорирования;  -основные направления современных тенденций в оформлении и декорировании блюд.</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b>  1. История появления и развития карвинга.  2. Инвентарь, приспособления для карвинга.  3. Особенности морфологического строения тканей основных видов животных.  4. Особенности морфологического строения тканей растительного сырья.  5. Реологические свойства сырья.  6. Понятие эстетики оформления.  7. Понятие композиция. Требования к композиции.  8. Выбор цвета при оформлении композиции.  9. Санитарно-гигиенические требования при оформлении продукции.  10. Хранение украшений.  11. Использование пищевых красителей.  12. Основные направления современных тенденций в оформлении и декорировании блюд.  13. Основные приемы, инвентарь. Виды украшений из овощей.  14. Дефекты, причины, возможность исправления при выполнении карвинга из овощей.  15. Изменение окраски овощей, плодов при выполнении приемов резьбы.  16. Классические приемы оформления блюд и кулинарной продукции.  17. Рецепттура соленого теста.</p>	<p>Основы карвинга, фуд-дизайн блюд и кондитерских изделий</p>

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		18.Основные приемы, инвентарь. Виды украшений из соленого теста. 19.Дефекты, причины, возможность исправления изделий из слоеного теста. 20.Изменение пищевых веществ при замесе соленого теста. 21.Рецептура мастики, ассортимент, дефекты, причины, возможность исправления. 22.Рецептура глазури, ассортимент, дефекты, причины, возможность исправления 23.Рецептура марципана, ассортимент, дефекты, причины, возможность исправления. 24.Рецептура крошковых посыпок, ассортимент, дефекты, причины, возможность исправления. 25.Рецептура желе, ассортимент, дефекты, причины, возможность исправления. 26.Рецептура карамели, ассортимент, дефекты, причины, возможность исправления. 27.Характеристика инвентаря для приготовления украшений кондитерских изделий. 28.Изменение пищевых веществ при изготовлении отделочных полуфабрикатов 29.Понятие концептуального стола. 30.Особенности оформления концептуальных столов.	
Уметь	-прогнозировать изменение основных пищевых веществ при оформлении блюд и изделий; -изготавливать разные фигуры из овощей и других продуктов.	<b>Примеры практических заданий:</b> 1.Приготовление мини-композиций карвинг-канапе. 2. Приготовление мини-композиций карвинг- коктейль. 3. Изготовление композиций из арбуза. 4. Изготовление мини-композиций из косточковых фруктов. 5. Изготовление композиций из соленого теста. 6. Изготовление композиций из масла. 7. Изготовление ледяных композиций.	
Владеть	-возможностью междисциплинарного применения знаний реологии сырья для осуществления карвинга и декорирования; -практическими навыками использования элементов карвинга; -методиками оформления блюд, кулинарных и кондитерских изделий.	<b>Примеры практических заданий:</b> 1. Творческое задание мастер - класса: «Выполнение розы из томата, лебедя из яблока, лилии из огурца» 2 Творческое задание мастер - класса: «Вырезание орнаментов на поверхности тыквы или крупного яблока». 3 Творческое задание мастер - класса: «Технология изготовления фигурок дельфина и осьминога из банана». 4 Творческое задание мастер - класса: «Технология изготовления фигурок ёжика и бегемотика из груши». 5 Творческое задание мастер - класса: «Изготовление цветов из апельсина, мандарина, лимона».	
Знать	- основные методы формирования товарного ассортимента и его	<b>Перечень теоретических вопросов к зачету</b> 1 Определение термина меню, сущность понятия «Инжиниринг меню».	Инжиниринг меню

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>характеристики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к оформлению меню, карт вин (коктейлей);</li> <li>- терминологию инжиниринга меню</li> <li>- сущность метода экономического анализа и классификации блюд в соответствии с их прибыльностью и популярностью;</li> <li>- сущность маркетингового подхода при ценообразовании блюд;</li> </ul>	<p>2 Назначение и функции меню.</p> <p>3 Характеристики товарного ассортимента (структура, широта, полнота, насыщенность, устойчивость, гармоничность, обновляемость, рациональность).</p> <p>4 Принципы составления меню (совместимость, взаимозаменяемость, безопасность, экономичность).</p> <p>5 Последовательность расположения блюд в меню.</p> <p>6 Особенности составления карт вин и коктейлей.</p> <p>7 Сущность формирования ассортимента и его управление.</p> <p>8 Этапы составления меню. Объем информации, необходимый для планирования меню.</p> <p>9 Сущность неценовых методов изменения меню.</p> <p>10 Сущность экономического анализа меню, показатели экономического анализа.</p> <p>11 Классификация блюд в соответствии с методикой Дональда Смита.</p> <p>12 Характеристика методов экономического анализа (метод Хайеса и Гуфмана, метод Миллера, метод Казавана и Смита, метод Павесика).</p> <p>13 Особенности маркетингового подхода при ценообразовании, с целью увеличения доходности предприятия.</p> <p>14 Характеристика и оформление меню «а-ля карт», «Табльдот», «а-ля пард».</p> <p>15 Характеристика и оформление меню бизнес-ланча, воскресного бранча.</p> <p>16 Характеристика и оформление меню дневного рациона, меню тематических мероприятий.</p> <p>17 Характеристика и оформление меню диетического и детского питания.</p> <p>18 Характеристика и оформление специальных видов меню (вкладыши в меню – блюда от шеф – повара, дегустационное меню, меню для гурманов, постное меню, комплиментное меню).</p> <p>19 Особенности технологических и гигиенических требований при разработке меню со свободным выбором блюд.</p> <p>20 Особенности технологических и гигиенических требований при разработке меню скомплектованных рационов питания.</p> <p>21 Требования к структуре меню (заголовки, названия блюд, описания блюд, потребительская информация).</p> <p>22 Характеристика основных стилей дизайна меню.</p> <p>23 Требования к оформлению меню (внешний вид, формат, бумага, шрифт, выбор цвета, логотип, иллюстрации).</p> <p>24 Общие сведения о восприятии и поведении потребителей.</p> <p>25 Использование психологических факторов восприятия меню (неокругление цены, внутренний бухгалтер, соотносительное восприятие цены; фактор времени и места).</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p><b>Примерные вопросы тестовых заданий:</b></p> <p>1. Дополните перечень функций меню:  - функция документа;  - функция организатора производства;  - .....;  - .....;  - ..... .</p> <p>2. Укажите ассортимент блюд в зависимости от способа кулинарной обработки: отварные, ....</p> <p>3. Закончите предложение.  На основании психологического фактора «внутренний бухгалтер» потребитель разделяет все покупки на три категории своего бюджета: обязательные, социальные траты и ...</p> <p>3. Укажите формулу расчета фудкоста:  а) <math>Оц/Ст \times 100\% - 100\%</math>;  б) <math>Ст/Оц \times 100\%</math>.</p> <p>4. Назовите продукцию, относящуюся к сладким блюдам:  1) компоты;  2) морсы;  3) мороженое;  4) кисели;  5) какао.</p>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания общих принципов инжиниринга меню;</li> <li>- разрабатывать и оформлять меню в соответствии с необходимыми требованиями;</li> <li>- разрабатывать и оформлять карты вин и коктейлей в соответствии с необходимыми требованиями.</li> <li>- получать необходимую информацию из нормативных документов отрасли</li> </ul>	<p><b>Пример практического задания</b></p> <p>1. Выполните классификацию вторых блюд разработанного меню в соответствии с методикой Дональда Смита, учитывающей вид блюд, продажную цену и популярность.</p> <p>2. Выполните расчёт экономических показателей по ассортиментной группе вторых блюд и укажите прибыльные (убыточные) блюда. Результаты анализа заполните в таблице 1.</p> <p>Таблица 1 – Экономический анализ вторых блюд меню ресторана</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																																																
		<table border="1" data-bbox="763 272 1816 823"> <thead> <tr> <th rowspan="3">Блюда</th> <th>Количество проданных порций</th> <th>Себестоимость порции</th> <th>Цена порции</th> <th>Себестоимость проданных блюд</th> <th>Сумма от продаж</th> <th>Себестоимость порции %</th> <th>Валовая прибыль с порции</th> <th>Общая валовая прибыль</th> <th>Издержки постоянные</th> <th>Издержки переменные</th> <th>Общие издержки</th> <th>Чистая прибыль (убыток)</th> </tr> <tr> <th>A</th> <th>B</th> <th>C</th> <th>D</th> <th>E</th> <th>F</th> <th>G</th> <th>H</th> <th>I</th> <th>J</th> <th>K</th> <th>L</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td><math>D = Ax</math> B</td> <td><math>E = Ax</math> C</td> <td><math>F = D:E</math></td> <td><math>G = C - B</math></td> <td><math>H = Ax</math> G</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td><math>K = D+I +J</math></td> <td><math>L = E - K</math></td> </tr> <tr> <td></td> </tr> <tr> <td>ИТОГО:</td> <td></td> </tr> </thead> </table> <p data-bbox="763 855 1816 1313">           При заполнении таблицы 1 следует отразить взаимосвязь показателей с ранее выполненной классификацией блюд по методике Смита. Например, если блюдо является «любимым коньком» или «звездой», то количество проданных порций (колонка А) должно быть больше, чем количество порций блюд «загадок».            При проставлении примерной себестоимости порций (колонка В) следует проконсультироваться с преподавателем.            Цена порций (колонка С) зависит от многих факторов: предполагаемой суммы среднего чека; от торговой наценки; от проставленных цен на холодные блюда и закуски, десерты и супы; от внутригрупповой взаимосвязи цен самих вторых блюд; от особенностей психологического восприятия цены и др.            Величину издержек постоянных (колонка I), переменных (колонка J), общих издержек (K) следует определять после заполнения колонки L – чистой прибыли (убытка).            3. Докажите, что при определении продажных цен на блюда в разработанном меню ресторана был использован маркетинговый подход и учтены психологические аспекты восприятия меню. Размышления оформите в виде описания.         </p>	Блюда	Количество проданных порций	Себестоимость порции	Цена порции	Себестоимость проданных блюд	Сумма от продаж	Себестоимость порции %	Валовая прибыль с порции	Общая валовая прибыль	Издержки постоянные	Издержки переменные	Общие издержки	Чистая прибыль (убыток)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L				$D = Ax$ B	$E = Ax$ C	$F = D:E$	$G = C - B$	$H = Ax$ G				$K = D+I +J$	$L = E - K$														ИТОГО:													
Блюда	Количество проданных порций	Себестоимость порции		Цена порции	Себестоимость проданных блюд	Сумма от продаж	Себестоимость порции %	Валовая прибыль с порции	Общая валовая прибыль	Издержки постоянные	Издержки переменные	Общие издержки	Чистая прибыль (убыток)																																																						
	A	B		C	D	E	F	G	H	I	J	K	L																																																						
				$D = Ax$ B	$E = Ax$ C	$F = D:E$	$G = C - B$	$H = Ax$ G				$K = D+I +J$	$L = E - K$																																																						
ИТОГО:																																																																			

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																				
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знаниями общих принципов инжиниринга меню;</li> <li>- навыками работы инжиниринга меню;</li> <li>- реализовывать и обеспечивать эффективный инжиниринг меню предприятий питания различных типов и классов</li> </ul>	<p><b>Пример ситуационной задачи</b></p> <p>1 Выполните анализ основных свойств меню, с полным описанием рассуждений. Оцените каждое свойство с помощью показателя по трехбалльной шкале, ответы внесите в таблицу 1.</p> <p>Таблица 1</p> <table border="1" data-bbox="763 397 1827 464"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Структура</th> <th>Широта</th> <th>Полнота</th> <th>Гар</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Оценка</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>3. Определите коэффициенты весомости каждого показателя меню, основываясь на личном мнении и опыте, которые получены в процессе прохождения практики, а также мнении посетителей предприятия. Опишите Ваши рассуждения, заполните таблицу ранга (2):</p> <p>Таблица 2</p> <table border="1" data-bbox="763 647 1727 746"> <thead> <tr> <th>Показатель</th> <th>Структура</th> <th>Широта</th> <th>Полнота</th> <th>Гармоничность</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Коэффициент весомости</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>4. Определите фактическое абсолютное и относительное значения комплексного коэффициента рациональности, используя данные таблиц 1,2. Пример расчёта коэффициента рациональности приведен в теме 2 «Характеристика товарного ассортимента и принципов составления меню».</p> <p>5. Найдите подтверждение (или отсутствие) соответствия анализируемого меню принципам совместимости, взаимозаменяемости и экономичности, ответ аргументируйте, приведите примеры.</p> <p>6. Проверьте последовательность расположения блюд в меню. В случае обнаружения ошибок представьте правильный вариант расположения блюд в меню.</p> <p>7. Разработайте мероприятия по оптимизации меню предприятия.</p> <p>8. Сделайте вывод.</p>	Показатель	Структура	Широта	Полнота	Гар	Оценка					Показатель	Структура	Широта	Полнота	Гармоничность	Коэффициент весомости					
Показатель	Структура	Широта	Полнота	Гар																			
Оценка																							
Показатель	Структура	Широта	Полнота	Гармоничность																			
Коэффициент весомости																							
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, назначение и принципы составления меню;</li> <li>- основные методы формирования товарного ассортимента и его характеристики;</li> <li>- требования к оформлению меню, карт вин (коктейлей);</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету</b></p> <p>1 Современные принципы дизайна при создании общественного питания.</p> <p>2 Гармония в дизайне современных предприятий общественного питания</p> <p>3 Дизайн предприятий национальной кухни.</p> <p>4 Принципы цветового оформления меню</p> <p>5 Цвет и зрительные иллюзии.</p> <p>6 Психофизиологическая характеристика цвета.</p>	Концепт и дизайн меню																				

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>- сущность метода экономического анализа и классификации блюд в соответствии с их прибыльностью и популярностью;</p> <p>- сущность маркетингового подхода при ценообразовании блюд.</p>	<p>7 Значение цвета в формировании блюд.</p> <p>8 Характеристика психофизиологического воздействия цветов на человека.</p> <p>9 Законы смешения цвета.</p> <p>10 Меню - как основной элемент фирменного стиля ресторана.</p> <p>11 Дизайн меню как отражение концепции предприятия.</p> <p>12 Кулинарный дизайн.</p> <p>13 Интерьер - основа имиджа ресторана.</p> <p>14 Флористика и фитодизайн в ресторане.</p> <p>15 Характеристика методов экономического анализа (метод Хайеса и Гуфмана, метод Миллера, метод Казавана и Смита, метод Павесика).</p> <p>16 Особенности маркетингового подхода при ценообразовании, с целью увеличения доходности предприятия.</p> <p>17 Характеристика и оформление меню «а-ля карт», «Табльдот», «а-ля пард».</p> <p>18 Характеристика и оформление меню бизнес-ланча, воскресного бранча.</p> <p>19 Характеристика и оформление меню дневного рациона, меню тематических мероприятий.</p> <p>20 Характеристика и оформление меню диетического и детского питания.</p> <p>21 Характеристика и оформление специальных видов меню (вкладыши в меню – блюда от шеф – повара, дегустационное меню, меню для гурманов, постное меню, комплиментное меню).</p> <p>22 Особенности технологических и гигиенических требований при разработке меню со свободным выбором блюд.</p> <p>23 Особенности технологических и гигиенических требований при разработке меню скомпонованных рационов питания.</p> <p>24 Требования к структуре меню (заголовки, названия блюд, описания блюд, потребительская информация).</p> <p>25 Характеристика основных стилей дизайна меню.</p> <p>26 Требования к оформлению меню (внешний вид, формат, бумага, шрифт, выбор цвета, логотип, иллюстрации).</p> <p>27 Общие сведения о восприятии и поведении потребителей.</p> <p>28 Использование психологических факторов восприятия меню (неокругление цены, внутренний бухгалтер, относительное восприятие цены; фактор времени и места).</p> <p>29 Характеристика дизайнерских программ для макета меню</p>	
Уметь	- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу	<p><b>Пример практического задания</b></p> <p>1 В соответствии с ГОСТ 30389–2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» столовая – предприятие</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>ресторана;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять различные виды меню;</li> <li>- рассчитывать калькуляцию себестоимости продукции и регулировать ценовую политику меню предприятия;</li> <li>- организовывать работу производства предприятия питания и осуществлять контроль за технологическими процессами;</li> <li>- получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения;</li> </ul>	<p>(объект) общественного питания, осуществляющее приготовление и реализацию с потреблением на месте разнообразных блюд и кулинарных изделий в соответствии с меню, различающимся по дням недели.</p> <p><i>Последовательность выполнения:</i></p> <p>1. Разработайте ассортимент блюд для столовой, в соответствии с предложенным вариантом.</p> <p>№1. Меню обеда со свободным выбором блюд в общедоступной столовой.</p> <p>№2. Меню ужина со свободным выбором блюд в общедоступной столовой.</p> <p>№3. Меню комплексного обеда школьной столовой возрастная группа 14–17 лет.</p> <p>№4. Меню комплексного завтрака школьной столовой возрастная группа 7–10 лет.</p> <p>№5. Меню завтрака и обеда со свободным выбором блюд в диетической общедоступной столовой.</p> <p>№6. Меню комплексного обеда столовой при промышленном предприятии с рационом питания №1.</p> <p>№7. Меню комплексного обеда столовой при промышленном предприятии с рационом питания №2.</p> <p>№8. №6. Меню комплексного обеда столовой при промышленном предприятии с рационом питания №4.</p> <p>№9. Меню двух вариантов комплексных обедов для работников строительной организации.</p> <p>№10. Меню обеда со свободным выбором блюд для сотрудников административного учреждения.</p> <p>№11. Меню двух вариантов комплексных обедов для работников буровой станции.</p> <p>№12. Меню комплексного обеда столовой больничного комплекса питающихся по диете</p> <p>№13. Меню комплексного обеда столовой больничного комплекса, питающихся по диете №7.</p> <p>№14. Меню комплексного обеда столовой интерната для пожилых людей.</p>	
Владеть	<p>-навыками реализации принципов и методов, обеспечивающих эффективность процессов разработки меню в предприятиях питания различных типов</p>	<p><i>Пример ситуационной задачи</i></p> <p>1 Определить коэффициент рациональности меню обедов в столовой при санатории. Если в ходе анализа меню обедов экспертами были определены средние значения основных свойств меню: широты – 4,0; полноты – 3,0; обновляемости – 3,5; гармоничности – 2,8.</p> <p>2 Провести анализ меню по модели Касанавы-Смита</p> <p>Исходные данные продаж в группе «Салаты»</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства						Структурный элемент образовательной программы						
		Блюдо	Объём реализации, шт	Цена, руб.	Себестоимость, %	Объём продаж, руб.	Валовая маржа, руб.	Маржа, руб.						
			1	2	3	4	5	6						
		Винегрет	30,0	60,0	33,0	1800,0	1200,0	40,0						
		Цезарь	80,0	200,0	40,0	16000,0	9600,0	120,0						
		Столичный	90,0	90,0	22,0	8100,0	6300,0	70,0						
		Студень	40,0	20,0	25,0	4800,0	3600,0	90,0						
		Вывод:												
		3 Дополните перечень недостающих четырех экономических показателей в таблице анализа меню:												
		Блюдо	Количество проданных порций	Себестоимость порции	Цена порции	Себестоимость проданных блюд	(1)	Себестоимость порции, %	Валовая прибыль с порции	(2)	Издержки постоянные	Издержки переменные	Общие издержки	(3)
						$D=AB$	$E=AC$	$F=D:E$	$G=C-B$	$H=A-G$			$K=D+I$	$L=E-K$
		Рыба	24	1,74	6,95	41,76	166,80	25,00	5,21	125,04	40,00	58,38	140,14	26,66
		4 Выполните анализ основных свойств меню, с полным описанием рассуждений. Оцените каждое свойство с помощью показателя по трехбалльной шкале, ответы внесите в таблицу 1.												

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства					Структурный элемент образовательной программы										
		Таблица 1 <table border="1" data-bbox="763 276 1816 339"> <thead> <tr> <th data-bbox="763 276 976 308">Показатель</th> <th data-bbox="976 276 1184 308">Структура</th> <th data-bbox="1184 276 1393 308">Широта</th> <th data-bbox="1393 276 1601 308">Полнота</th> <th data-bbox="1601 276 1816 308">Гармоничность</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="763 308 976 339">Оценка</td> <td data-bbox="976 308 1184 339"></td> <td data-bbox="1184 308 1393 339"></td> <td data-bbox="1393 308 1601 339"></td> <td data-bbox="1601 308 1816 339"></td> </tr> </tbody> </table>					Показатель	Структура	Широта	Полнота	Гармоничность	Оценка					
Показатель	Структура	Широта	Полнота	Гармоничность													
Оценка																	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные определения и понятия в области производства кулинарной обработки;</li> <li>- технологию производства и хранения продуктов питания;</li> <li>- принцип построения рецептов блюд и кулинарных изделий</li> </ul>	<p>Задание: 1 Дать характеристику предприятию. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентах. В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; объем товарооборота; обслуживаемый контингент потребителей.</p> <p>2 Изучить организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения Во время прохождения практики студенту следует проанализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально- технического оснащения. Для этого необходимо изучить состояние дел по следующим вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- источники снабжения, целесообразность их применения;</li> <li>- особенности организации снабжения в условиях рынка;</li> <li>- договорные взаимоотношения с поставщиками, порядок заключения договоров, их структура и содержание (привести копии договоров к отчету);</li> <li>- методы и графики завоза сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- формы поставок (транзитная, складская), их особенности и эффективность;</li> <li>- виды сертификатов, их характеристика.</li> </ul> <p>Привести состав складской группы помещений анализируемого предприятия и дать ему характеристику. При описании складской группы помещений отразить следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья;</li> <li>- документальное оформление передвижения продуктов и сырья (приложить копии);</li> <li>- соблюдение требований товарного соседства;</li> <li>- штаты, график выхода на работу;</li> <li>- средства механизации погрузочно-разгрузочных работ;</li> <li>- связь с основным производством.</li> </ul> <p>Привести номенклатуру предметов материально-технического оснащения, принципы расчета потребности в них. Дать выводы и предложения по улучшению снабжения, хранения и организации работы складского, тарного и весового хозяйства; мероприятия по сохранности товаров,</p>					Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности										
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать методы для оценки качества готовых блюд, и на основании полученных данных проводить заключение о качестве;</li> <li>- оптимизировать технологический процесс и обеспечивать качество готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.</li> </ul>																
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками самостоятельного освоения материала профильных технологических дисциплин</li> </ul>																

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>тары.</p> <p>3 Изучить организацию производства</p> <p>Анализ оперативного планирования на предприятии должен отражать следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок составления производственных программ;</li> <li>- своевременность составления меню и плана-меню;</li> <li>- виды меню на предприятии (привести копии за 3 дня);</li> <li>- расчет сырья и оформление требований на склад (привести копии документов);</li> <li>- ассортимент кулинарной продукции, его соответствие предъявляемым требованиям;</li> <li>- структура перерабатываемого сырья;</li> <li>- порядок организации контроля за соблюдением норм закладки продуктов при производстве блюд и кулинарных изделий, качеством выпускаемой продукции, соблюдением технологических режимов, правилами эксплуатации оборудования;</li> <li>- проведение бракеража готовой продукции и проверке норм вложения сырья, наличия на местах технологических карт и инструментов;</li> <li>- оформление результатов бракеража в бракеражном журнале, ознакомиться с отзывами посетителей о качестве выпускаемой продукции в книге жалоб и предложений, научиться делать конкретный вывод по этим отзывам и принимать соответствующие решения;</li> <li>- участие в работе по обеспечению выполнения производственной программы по количественным и качественным показателям, осуществлению рациональной расстановки поваров и вспомогательного персонала на рабочих местах, составлению графиков выхода на работу, проведению контроля за санитарным состоянием; производственных цехов и выполнением санитарных требований и правила личной гигиены работников;</li> <li>- порядок проведения количественно-суммового учета продуктов и материальных ценностей на производстве, составлении отчета по производству и другой документации для проведения в бухгалтерию, оформления различных требований, накладных листов, заявок на сырье, полуфабрикаты, оборудование, посуду, инструменты;</li> <li>- обеспеченность работы мест технологической документацией;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу и их обоснование.</li> </ul> <p>4. Сделать описание производства кулинарной продукции. Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <p>Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поточность движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- организация рабочих мест;</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспеченность оборудованием, инвентарем;</li> <li>- условия труда (температура, влажность, уровень освещения) и техники безопасности;</li> <li>- соблюдение норм промышленной эстетики и санитарных правил;</li> <li>- соблюдение режимов механической кулинарной обработки;</li> <li>- профессиональная подготовка исполнителей;</li> <li>- условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.</li> </ul> <p>Сделать критические выводы по вышеперечисленным вопросам и дать конкретные предложения по улучшению организации производства, эксплуатации оборудования.</p> <p>5 Изучить организацию торговой деятельности и обслуживания потребителей</p> <p>При изучении организации торговой деятельности и обслуживания потребителей рассмотреть следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень основных и дополнительных услуг, предоставляемых предприятием;</li> <li>- состав помещений торговой группы;</li> <li>- интерьер зала;</li> <li>- подготовка к обслуживанию;</li> <li>- вид и тип раздачи;</li> <li>- методы и формы обслуживания посетителей; их характеристика, целесообразность и прогрессивность;</li> <li>- организация работы буфета, хлебозрезки, моечных, сервисной;</li> <li>- реализация кулинарной продукции вне зала предприятия;</li> <li>- организация работы баров;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу;</li> <li>- направления стимулирования сбыта продукции на предприятии;</li> <li>- методы изучения спроса на продукцию и услуг, их эффективность;</li> <li>- пропускная способность зала, оборачиваемость одного места (привести данные за 3 дня);</li> <li>- интенсивность потока посетителей;</li> <li>- факторы, влияющие на имидж предприятия;</li> <li>- направления повышения качества услуг на предприятии.</li> </ul> <p>Используя, информационные и сетевые источники, информационно-коммуникационные технологии ознакомиться с основными программами для автоматизации системы расчетов для предприятий общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- TillyPad</li> <li>- Guscom</li> <li>- R Keeper</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sol+</li> <li>- RK Order</li> <li>- YCD Multimedia</li> </ul> <p>Описать основные функциональные возможности каждого программного обеспечения. Сделать сравнительный анализ достоинств и недостатков каждой программы.</p> <p>5 Провести анализ обеспечения безопасности продукции (услуг) В отчете необходимо отразить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели безопасности услуг, предоставляемых на предприятии;</li> <li>- уровень предоставляемых услуг, их системность;</li> <li>- наличие нормативной документации, ее доступность;</li> <li>- виды и формы контроля качества продукции (услуг), их характеристика;</li> <li>- наличие сопроводительных документов при реализации продукции вне зала предприятия;</li> <li>- координаты контролирующих органов (наглядность для посетителей).</li> </ul> <p>6 Подготовить отчет</p>	
<p><b>ПК-5 - способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</b></p>			
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия биохимии, строение и функции углеводов, аминокислот, белков, жиров, витаминов и их метаболизм,</li> <li>- кинетику ферментативных реакций,</li> <li>- основы генной инженерии в объеме, необходимом для понимания биохимических процессов в производстве продуктов питания из растительного сырья.</li> </ul>	<p>Примеры вопросов для собеседования</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Что такое белки?</li> <li>2 Каковы физиологические функции белков в живой клетке?</li> <li>3 Какие функциональные группы входят в аминокислоты?</li> <li>4 На какие классы и по каким признакам делятся аминокислоты?</li> <li>5 Какие Вы знаете «незаменимые» аминокислоты? Почему они так называются?</li> <li>6 Какие аминокислоты входят в состав белков?</li> <li>7 Какими свойствами обладают аминокислоты?</li> <li>8 На каком свойстве аминокислот основан синтез белков?</li> <li>9 Какие виды связей обнаружены в белковых молекулах?</li> <li>10 Как устроена белковая молекула?</li> <li>11 Какие виды пространственной организации белковой молекулы вы знаете?</li> <li>12 Какими физическими свойствами обладают белки?</li> <li>13 Каковы химические свойства белков?</li> <li>14 Как можно обнаружить наличие белка в неизвестном объекте?</li> <li>15 От чего зависит пищевая ценность белка?</li> </ol> <p><b>Примеры тестов</b></p>	Биохимия

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы		
		<p>Необходимо отметить правильный ответ (ответы), обводя его полностью. по теме: «Аминокислоты. Строение, физико-химические свойства, классификации»</p> <p>1. Отметьте протеиногенные аминокислоты: а) триптофан б) аланин в) солонин г)</p> <p>2. Какие элементы входят в состав аминокислот: а) углерод б) фосфор в) сера г) кислород</p> <p>3. Какие группы входят в состав общей части аминокислот а) – CH<sub>3</sub> б) – CH<sub>2</sub>OH в) – COOH г) – NH</p> <p>4. Укажите, какой характер имеет группа –NH<sub>2</sub> а) кислый б) основной в) нейтральный г) амфотерный</p> <p>по теме: «Структурная организация белков, свойства, биологические функции и применение»</p> <p>1. Как называется связь –CO-NH-: а) водородная б) сложноэфирная в) пептидная г) простая эфирная</p> <p>2. Разные уровни организации белков стабилизированы определенными типами связей. Подберите к каждому пронумерованному типу связи буквенный ответ:</p> <table border="1" data-bbox="775 1262 1805 1324"> <tr> <td data-bbox="775 1262 1469 1324">1. Ковалентные связи между карбоксильными и аминокислотными группами радикалов аминокислот.</td> <td data-bbox="1469 1262 1805 1324"></td> </tr> </table>	1. Ковалентные связи между карбоксильными и аминокислотными группами радикалов аминокислот.		
1. Ковалентные связи между карбоксильными и аминокислотными группами радикалов аминокислот.					

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства		Структурный элемент образовательной программы
		2.Связь между α- амино- и α-карбокси-группировками аминокислот.		
		3.Связь между радикалами цистеина.		
		4.Водородные связи между пептидными группировками.		
		5.Водородные связи между радикалами аминокислот.		
		6.Гидрофобные взаимодействия радикалов аминокислот.		
		<p>Буквенные варианты ответа:  А – Первичная структура  Б – Вторичная структура  В – Третичная структура</p> <p>3.Какова особенность кислых белков?  а) преобладание дикарбоновых кислот  б) равное соотношение моноаминодикарбоновых и моноаминомонокарбоновых кислот  в) преобладание диаминомонокарбоновых кислот  г) белок состоит из моноамино и монокарбоновых кислот</p> <p>4. Обратимая денатурация белка происходит при:  а) длительном нагревании;  б) действии сильных кислот;  в) кратковременном воздействии спирта;  г) добавлении солей тяжелых металлов.</p> <p>по теме: «Строение, физико-химические свойства и функции нуклеиновых кислот»</p> <p>1. Функции ДНК:  а) хранение генетической информации;  б) передача генетической информации по наследству дочерним клеткам;  в) матрица для синтеза РНК;  г) участие в окислительных реакциях.</p> <p>2. В молекуле ДНК не содержится:  а) аденин;  б) тимин;  в) урацил;  г) гуанин;</p>		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>д) цитозин;            е) дезоксирибоза.</p> <p>3. Пространственное соответствие азотистых оснований друг другу в молекулах нуклеиновых кислот осуществляется по принципу:            а) кооперативности;            б) комплементарности;            в) копланарности.</p> <p>4. Наследственная информация, записанная в виде генетического кода, хранится в:            а) молекуле р-РНК;            б) молекуле и-РНК;            в) молекуле ДНК;            г) молекуле т-РНК;            д) рибосоме.</p> <p>по теме: «Процессы диссимиляции и синтеза белков. Обмен азота»            по теме: «Ферменты. Строение, специфичность, физико-химические свойства, функции»</p> <p>1. Ферменты это:            а) вещества, которые используются в ходе реакции;            б) вещества, которые в ходе реакции претерпевают изменения, но по ее завершении возвращаются в исходное состояние;            в) белковые катализаторы;            г) вещества, которые образуют комплекс с субстратом и разрушаются в ходе реакции;            д) вещества, ускоряющие химическую реакцию.</p> <p>2. Химическое превращение субстрата обеспечивается:            а) аллостерическим центром;            б) регуляторным центром;            в) адсорбционным центром;            г) каталитическим центром.</p> <p>3. Простетическая группа ферментов – это:            а) место присоединения субстрата;            б) центр регуляции            в) участок фермента, обеспечивающий присоединение эффекторов;            г) место присоединения кофактора.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>4. Какой фермент осуществляет гидролитический распад дисахарида?</p> <p>а) липаза;  б) амилаза;  в) лактаза;  г) пептидаза.</p> <p>по теме: «Общее понятие об обмене веществ и энергии в организме»  по теме: «Строение, физико-химические свойства и функции углеводов»</p> <p>1. К основным свойствам углеводов относятся:</p> <p>а) углеводы многоатомные спирты;  б) наличие неразветвленной цепи атомов углерода;  в) полимеры;  г) соответствуют формуле <math>(CH_2O)_n</math>.</p> <p>2. Полисахариды, состоящие из моносахаридных единиц одного типа, называются гомополисахаридами. Примером гомополисахарида является:</p> <p>а) гликопротеин;  б) крахмал;  в) глюкозамин;  г) глюкогон.</p> <p>3. Моносахара по структуре могут быть линейными и циклическими. К циклическим относятся:</p> <p>а) фруктоза;  б) дезоксирибоза;  в) лактоза;  г) мальтоза.</p> <p>по теме: «Ферментативные превращения углеводов»</p> <p>1. В цикле Кребса образуется:</p> <p>а) 3 НАД, 1 ФАД, 1 АТФ;  б) 3 АТФ, 3 НАДН<sub>2</sub>;  в) 3 НАДН<sub>2</sub>, 1 ФАДН<sub>2</sub>, 1 ГТФ;  г) 12 АТФ, 3 НАД, 2 ФАД.</p> <p>2. ЦТК имеет энергетическое значение, потому что приводит:</p> <p>а) к образованию воды;</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>б) выделению CO<sub>2</sub>;  в) образованию субстратов для дыхательной цепи;  г) образованию метаболитов для синтеза новых веществ.</p> <p>3. Процесс гликолиза протекает в:  а) цитоплазме клетки;  б) митохондриях клетки;  в) эндоплазматическом ретикулуме;  г) межклеточном пространстве.</p> <p>4. Регулятором углеводного обмена в организме является гормон, вырабатываемый клетками поджелудочной железы, который называется:  а) глобулин;  б) кофеин;  в) инсулин;  г) протеин.</p> <p>по теме: «Классификация, строение и функции липидов»  1. К незаменимым жирным кислотам относятся:  а) масляная и пальмитиновая;  б) пальмитиновая и олеиновая;  в) линолевая и линоленовая;  г) линоленовая и стеариновая.</p> <p>2. Молекула жира состоит из жирных кислот и этого многоатомного спирта:  а) этиленгликоль;  б) сорбит;  в) сфингозин;  г) глицерин.</p> <p>по теме: «Обмен липидов»  1. Основным исходным веществом, из которого осуществляется синтез жирных кислот в организме, является:  а) глюкоза;  б) мочевины;  в) глицин;</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>г) гуанин.</p> <p>2. Синтез жирных кислот осуществляется в:</p> <p>а) цитоплазме клетки;</p> <p>б) митохондриях клетки;</p> <p>в) лизосомах клетки;</p> <p>г) межклеточном пространстве.</p> <p>по теме: «Витамины»</p> <p>1. К жирорастворимым витаминам относятся:</p> <p>а) А, В, С, Д;</p> <p>б) А, Д, Е, К;</p> <p>в) РР, Н, В, Вс;</p> <p>г) С, Р, К, Е.</p> <p>2. К водорастворимым витаминам относятся:</p> <p>а) РР, Н, В6;</p> <p>б) А, В, С, Д;</p> <p>в) С, Р, К, Е;</p> <p>г) В1, В2, В12.</p> <p>3. Биологическое значение витаминов заключается в том, что они;</p> <p>а) являются источником энергии;</p> <p>б) входят в состав гормонов;</p> <p>в) являются структурными компонентами клеток;</p> <p>г) входят в состав белков соединительной ткани;</p> <p>д) входят в состав ферментов в виде коферментов.</p> <p>по теме: «Гормоны»</p> <p>1. Выберите свойства гормонов, отличающие их от других биологических регуляторов:</p> <p>а) действуют при очень низких концентрациях;</p> <p>б) действуют через специфические регуляторы;</p> <p>в) поступают в клетки-мишени из крови;</p> <p>г) секретируются специализированными эндокринными клетками;</p> <p>д) обладают относительной стабильностью.</p> <p>2. К гормонам белковой природы относятся:</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>а) прогестерон; б) адреналин; в) глюкагон; г) инсулин.</p> <p>3. Определите, в чем заключается воздействие гормона на организм: а) изменение активности фермента; б) изменение проницаемости мембран клеток; в) активация синтеза ферментов; г) распад ферментов; д) активация взаимодействия фермента и субстрата.</p>	
Уметь	<p>- осуществлять качественный и количественный анализ аминокислот, белков, углеводов, жиров и витаминов в растворах, растительных и животных продуктах; прогнозировать химические и биохимические превращения основных компонентов при производстве пищевых продуктов из растительного сырья.</p>	<p><b>Практические задания:</b></p> <p>1 Провести качественный анализ Выделение и определение фосфопротеинов (казеина) из молока. Результат: 1 Выпадение хлопьевидного осадка. При проведении биуретовой реакции отмечается фиолетовая окраска. 2 При проведении молибденовой пробы с гидролизатом казеина выпал осадок лимонно-желтого цвета. Объясните качественную реакцию и сформулируйте вывод.</p> <p>2 Физико-химические свойства белков Тема <i>Осаждение белков при нагревании.</i> Принцип метода: при нагревании в нейтральной или слабокислой среде почти все белки денатурируют и переходят в нерастворимое состояние. Для большинства белков изоэлектрическая точка соответствует слабокислой среде (рН около 5,0). Наиболее полная и быстрая коагуляция имеет место в изоэлектрической точке. В сильно кислых и сильнощелочных растворах белок приобретает высокий заряд и не выпадает в осадок. Для разных белков различна температура свертывания. Некоторые из них выдерживают даже продолжительное кипячение, тогда как другие коагулируют при 50-55<sup>0</sup>С. Оборудование: штатив с пробирками, пипетки капельные (глазные) и на 1,0 или 2,0 мл, спиртовка, держатели для пробирок. Реактивы: 1 Яичный белок, 1 % раствор. 2 Уксусная кислота, 1 % раствор. 3 Уксусная кислота, 10 % раствор. 4 Хлорид натрия, насыщенный раствор. 5 NaOH, 10 % раствор.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы										
		<p>Ход работы:</p> <p>1 В 5 пробирок налить по 0,5 мл раствора белка.</p> <p>2 Нагреть содержимое первой пробирки. Наблюдать выпадение осадка белка.</p> <p>3 Во вторую пробирку добавить каплю 1 % раствора уксусной кислоты и нагреть. Осаждение происходит быстрее и полнее, т.к. молекула белка находится в изоэлектрическом состоянии.</p> <p>4 В третью пробирку прибавить 1-2 капли (0,5 мл) 10 % раствора уксусной кислоты и нагреть. Белок не осаждается даже при кипячении, поскольку белки в кислой среде приобретают положительный заряд, что придает им устойчивость.</p> <p>5 В четвертую пробирку добавить 1-2 капли (0,5 мл) 10 % раствора уксусной кислоты и несколько капель насыщенного раствора хлорида натрия, нагреть. Белок выпадает в осадок, т.к. лишается гидратной оболочки.</p> <p>6 В пятую пробирку прилить несколько капель (0,5 мл) 10 % раствора гидроксида натрия и нагреть. Осадок белка не образуется даже при кипячении, поскольку белки приобретают отрицательный заряд.</p> <p><b>Задание:</b> Записать в таблицу результаты осаждения белка при кипячении: появление осадка «+», а отсутствие «-». В каждом случае указать причины появления или отсутствия осадка белка.</p> <table border="1" data-bbox="763 831 1812 940"> <tr> <td data-bbox="763 831 972 903">Нейтральная</td> <td data-bbox="972 831 1180 903">Слабокислая</td> <td data-bbox="1180 831 1388 903">Сильнокислая</td> <td data-bbox="1388 831 1597 903">Сильнокислая с электролитом</td> <td data-bbox="1597 831 1812 903">Щелочная среда</td> </tr> <tr> <td data-bbox="763 903 972 940"></td> <td data-bbox="972 903 1180 940"></td> <td data-bbox="1180 903 1388 940"></td> <td data-bbox="1388 903 1597 940"></td> <td data-bbox="1597 903 1812 940"></td> </tr> </table> <p>Вывод</p>	Нейтральная	Слабокислая	Сильнокислая	Сильнокислая с электролитом	Щелочная среда						
Нейтральная	Слабокислая	Сильнокислая	Сильнокислая с электролитом	Щелочная среда									
Владеть	<p>- навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных биохимических исследований в области переработки растительного сырья;</p> <p>- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.</p>	<p><b>Примеры ситуационных задач</b></p> <p>Ситуация 1: В составе природных жиров присутствует витамин А и другие жирорастворимые витамины.</p> <p>1 В каком виде – очищенном или в составе природных жиров витамин А сохраняется дольше, то есть его двойные связи медленнее окисляются кислородом?</p> <p>2 Почему?</p> <p>Ситуация 2: У человека, длительно не употреблявшего в пищу жиры, но получавшего достаточное количество углеводов и белков, обнаружены дерматит, плохое заживление ран, ухудшение зрения, снижение гонадотропной функции. После назначения рыбьего жира в терапевтических дозах все симптомы исчезли.</p> <p>1 С недостаточностью каких витаминов это может быть связано?</p> <p>2 Какова биологическая роль этих витаминов?</p>											

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>3 В каких продуктах высоко содержание этих витаминов?  Ситуация 3: У четырехмесячного ребенка выражены явления рахита. Расстройства пищеварения не отмечается. Проявления заболевания уменьшились после проведения адекватной терапии и пребывания на солнце.  1 С недостаточностью какого витамина это может быть связано?  2 Какова биологическая роль этого витамина?  3 В каких продуктах высокое содержание этого витамина?  4 Возможен ли синтез этого витамина в организме человека?  5 Каковы симптомы гипervитаминоза для этого витамина?</p> <p>Ситуация 4: При употреблении большого количества сырого яичного белка может развиваться гиповитаминоз биотина (витамин Н), сопровождающийся дерматитом.  Чем обусловлен гиповитаминоз?  Почему вареные яйца такого эффекта не вызывают?</p> <p>Ситуация 5: В некоторых странах, где население употребляет в пищу большое количество хлебных злаков, у людей часто встречаются случаи недостаточности цинка.  Особенно это явление проявляется там, где люди пекут лепёшки из пресного бездрожжевого теста, если же хлеб пекут из дрожжевого теста, то нехватка цинка наблюдается реже. Известно, что зёрна злаков содержат много фитиновой кислоты.  1 Почему недостаточность цинка проявляется меньше, если употреблять дрожжевой хлеб?  2 Какое значение имеет цинк для метаболизма?</p>	
Знать	<p>- основные характеристики пищевых продуктов (товарная, пищевая, биологическая, энергетическая ценность, доброкачественность и усвояемость пищевых продуктов);  - явления, протекающие в продуктах при технологической обработке.</p>	<p><b>Примерные тестовые вопросы:</b>  Необходимо отметить правильный ответ (ответы), обводя его полностью.  <b>по теме: «Введение»</b></p> <p>1. К какой группе («пищевой продукт» или «продукт питания») относятся следующие продукты:  а) чай, кофе, безалкогольные напитки, специи;  б) компот, сок, квас;  в) суп-харчо, солянка, окрошка;  г) водка, вино, пиво, ликер.</p> <p>2. Суточная потребность человека в белках:  а) 50-70 г.;  б) 100-110 г.;  в) 80-100 г.;  г) 120-140 г.</p>	Химия пищи

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>3. Суточная потребность человека в ПНЖК:  а) 2-6 г.;  б) 8-10 г.;  в) 4-8 г.;  г) 10-15 г.</p> <p>4. Понятие «биологическая ценность» продукта включает:  а) незаменимые аминокислоты, витамины, минеральные вещества, ПНЖК;  б) белки, жиры, углеводы, ПНЖК;  в) белки, витамины, минеральные вещества, жиры;  г) незаменимые аминокислоты, ПНЖК, витамины, белки.</p> <p>5. Запасная форма углеводов в организме человека:  а) глюкоза;  б) фруктоза;  в) гликоген;  г) крахмал.</p> <p><b>по теме: «Понятие качества пищевых продуктов»</b></p> <p>1. «Основной обмен» это:  а) количество энергии необходимое организму для поддержания жизненных функций;  б) энергия необходимая для поддержания жизненных функций в состоянии полного покоя;  в) минимальное количество энергии необходимое для поддержания жизненных функций в активном состоянии;  г) минимальное количество энергии необходимое для поддержания жизненных функций в состоянии полного покоя.</p> <p>2. При смешанном питании основной обмен увеличивается в среднем на:  а) 10-15%;  б) 20-30%;  в) 5-10%;  г) 40-50%.</p> <p>3. К основным компонентам гомеостаза относятся:  а) материалы, обеспечивающие клеточные потребности;  б) окружающие факторы (осмотическое давление, температура, рН);</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>в) наследственность, регенерация, иммунобиологическая активность; г) размножение, рост, развитие.</p> <p><b>по теме: «Гомеостаз и питание»</b></p> <p>1. Полный гидролиз крахмала и гликогена протекает а) в желудке б) в тонком кишечнике в) в полости рта г) в желчном пузыре</p> <p>2. При взаимодействии восстанавливающих сахаров с белками образуются темноокрашенные соединения _____</p> <p>3. Избыток глюкозы накапливается в печени в виде _____</p> <p>4. Структурные компоненты крахмала – амилоза и _____</p> <p><b>по теме: «Функциональные свойства белков. Роль в питании человека»</b></p> <p>1. Биологическая ценность белков определяется а) незаменимыми аминокислотами; б) азотным балансом; в) заменимыми аминокислотами; г) структурными особенностями.</p> <p>2. Наиболее близки к «идеальному белку» а) животные белки; б) растительные белки; в) глобулярные белки; г) фибриллярные белки.</p> <p>3. Антигены, вызывающие аллергические реакции а) антитела; б) аллергены; в) гаптены.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>4. В организме человека легче усваивается белки</p> <p>а) нативные;  б) денатурированные;  в) фибриллярные.</p> <p>5. Степень усвоения белков по убыванию</p> <p>а) молоко;  б) мясо;  в) хлеб;  г) рыба.</p> <p><b>по теме: «Ферменты пищевого сырья»</b></p> <p>1. Ферменты липаза, протеаза, карбогидразы относятся к классу: _____</p> <p>2. Ферменты-катализаторы реакций гидролиза в технологических процессах и питании:</p> <p>а) <math>\alpha</math>-амилаза;  б) <math>\beta</math>-амилаза;  в) монофенолмонооксигеназа;  г) <math>\beta</math>-фруктофуранозидаза.</p> <p>3. Название пищеварительных ферментов: протеазы желудочного сока</p> <p>а) трипсин;  б) эластаза;  в) гастрин;  г) желатиназа;  д) пепсин.</p> <p>4. Название пищеварительных ферментов: протеазы поджелудочного сока</p> <p>а) гастрин;  б) химотрипсин;  в) желатиназа;  г) трипсин;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>д) карбоксипептидаза.</p> <p>5. Активная кислотность желудочного сока</p> <p>а) 1-3;  б) 7-8;  в) 4-5;  г) 5-6.</p> <p><b>по теме: «Углеводы в сырье и пищевых продуктах»</b></p> <p>1. Основными источниками углеводов в питании являются</p> <p>а) растительные продукты  б) продукты животного происхождения  в) продукты микробного происхождения  г) трансгенные продукты</p> <p>2. Углеводы, не усваиваемые организмом человека:</p> <p>а) декстрины;  б) крахмал;  в) пектиновые вещества;  г) раффиноза.</p> <p>3. Гликозид, содержащийся в семенах горчицы, корне хрена и др.</p> <p>а) синигрин;  б) ванилин;  в) амигдалин;  г) соланин.</p> <p>4. Название моносахаридов пищи:</p> <p>а) лактоза;  б) мальтоза;  в) галактоза;  г) фруктоза;  д) глюкоза.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p><b>по теме: «Липиды в сырье и пищевых продуктах»</b></p> <p>1. Фосфолипиды относятся к группе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) простых липидов;</li> <li>б) сложных липидов;</li> <li>в) циклических липидов;</li> <li>г) восков.</li> </ul> <p>2. Природными антиокислителями жиров являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) ретинол;</li> <li>б) эргокальциферол;</li> <li>в) токоферолы;</li> <li>г) холестерин.</li> </ul> <p>3. Переваривание жиров осуществляется главным образом в</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) тонком кишечнике;</li> <li>б) желудке;</li> <li>в) толстом кишечнике;</li> <li>г) полости рта.</li> </ul> <p>4. Степень ненасыщенности жира характеризует</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) йодное число;</li> <li>б) число омыления;</li> <li>в) перекисное число;</li> <li>г) кислотное число.</li> </ul> <p>5. Эмульгирование жиров в тонком кишечнике осуществляется при помощи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) солей желчных кислот;</li> <li>б) фермента липазы;</li> <li>в) фермента липоксигеназы;</li> <li>г) фермента энтерокиназы.</li> </ul> <p><b>по теме: «Витамины»</b></p> <p>1. Гиповитаминоз:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) полное отсутствие витаминов;</li> <li>б) переизбыток витаминов;</li> <li>в) недостаток витаминов;</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>г) наследственное заболевание.</p> <p>1. Гипервитаминоз характеризует в организме:  а) отсутствие витаминов;  б) недостаток витаминов;  в) переизбыток витаминов;  г) значительный дефицит витаминов.</p> <p>3. Классификация витаминов построена на растворимость их в:  а) воде;  б) жире;  в) воде и жире;  г) щелочах.</p> <p>4. Токсичное действие на организм оказывает накопление витаминов:  а) водорастворимых;  б) жирорастворимых;  в) группы В;  г) аскорбиновой кислоты (С).</p> <p>5. Синергизм  а) отсутствие в организме витаминов;  б) повышение биологической активности химических соединений при их смешении;  в) подавление биологической активности витаминов;  г) снижение биологической активности химических соединений при их смешении.</p> <p><b>по теме: «Минеральные вещества»</b></p> <p>1. Основной структурный компонент костей и зубов:  а) медь;  б) фтор;  в) кальций;  г) йод.</p> <p>2. Кальций из костей выводится при избытке:  а) фосфора;  б) магния;  в) серы;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>г) железа.</p> <p>3. Функции в организме железа:</p> <p>а) построение костной ткани;</p> <p>б) образование гемоглобин;</p> <p>в) участие в передаче нервных импульсов;</p> <p>г) нормальное функционирование щитовидной железы.</p> <p>4. Для нормальной функционирования щитовидной железы необходим:</p> <p>а) фтор;</p> <p>б) калий;</p> <p>в) цинк;</p> <p>г) йод.</p> <p>5. В результате технологической обработки продуктов содержание минеральных веществ:</p> <p>а) снижается;</p> <p>б) увеличивается;</p> <p>в) не изменяется;</p> <p>г) полностью теряется.</p> <p><b>по теме: «Химия вкуса, запаха, цвета»</b></p> <p>1. Красители, используемые для окраски и витаминизации майонезов, кондитерских и хлебобулочных изделий:</p> <p>а) лиолин;</p> <p>б) цитрусовый красный;</p> <p>в) хлористый цианин;</p> <p>г) патулин.</p> <p>2. Отличие натуральных ароматизаторов от искусственных:</p> <p>а) стабильные;</p> <p>б) не стабильные;</p> <p>в) дешевые;</p> <p>г) содержат не больше одного вещества не существующего в природе.</p> <p><b>по теме: «Пищевые продукты как дисперсные системы»</b></p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>1. К какой дисперсной системе относятся мясной фарш, замороженный животный жир, альбумин:  а) грубодисперсной;  б) высокодисперсной;  в) затрудняюсь ответить.</p> <p>2. Размер частиц грубодисперсных систем:  а) <math>&gt; 10^{-3}</math>;  б) <math>10^{-7} - 10^{-5}</math>;  в) <math>&lt; 10^{-3}</math>;  г) <math>10^{-5} - 10^{-3}</math>.</p> <p><b>по теме: «Производство обогащенных, комбинированных продуктов и искусственной пищи»</b></p> <p>1. Количество обогатителя в обогащенных продуктах составляет:  а) 2-5%;  б) 2-3%;  в) 5-7%;  г) 3-5%.</p> <p>2. Свойства эубиотиков:  а) восполняют дефицит пищевых веществ;  б) повышают сопротивляемость организма;  в) являются профилактическим средством от болезней;  г) обеспечивают нормальный состав и активность микрофлоры кишечника.</p>	
Уметь	<p>- иметь навыки работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов;</p> <p>- анализировать и правильно интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы.</p>	<p><b>Задание для выполнения лабораторной работы</b>  <b>1 Определение аскорбиновой кислоты в сырье и готовых продуктах</b>  Цель работы: Изучение роли и значения витаминов в питании человека, освоение методов определения витамина С в сырье и готовых продуктах, исследование влияния различных факторов на устойчивость витамина С.</p> <p><b>1 Определить аскорбиновую кислоту йодометрическим методом</b>  <i>Необходимые реактивы и посуда:</i>  2 % раствор соляной кислоты, 1 % раствор йодида калия (КJ), 0,5 % раствор крахмала, 0,001 М раствор иодата калия (KJO<sub>3</sub>)</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Реактивы для разрушения витамина С:  0,1 % раствор соли мора, 0,5 % раствор сульфата меди.  Технические весы, аналитические весы, гомогенизатор, водяная баня, микробюретки, пипетки на 1, 2, 5, 20 см<sup>3</sup>, мерные колбы вместимостью 100 см<sup>3</sup>, конические колбы вместимостью 250 см<sup>3</sup>, стаканы вместимостью 50 и 100 см<sup>3</sup>. воронки для фильтрования, бумажные фильтры, цилиндры мерные вместимостью 50 см<sup>3</sup>.  Расход плодово-ягодного сырья 20-50 г на один анализ, напитков 50 см<sup>3</sup>.  Техника определения  На технических весах взвешивают 10 г сырья, измельчают в ступке в течение 10 минут, затем количественно переносят в мерную колбу вместимостью 100 см<sup>3</sup>, доводят дистиллированной водой до метки, перемешивают и фильтруют через складчатый бумажный фильтр. В коническую колбу отбирают 20 см<sup>3</sup> фильтрата, добавляют 1 см<sup>3</sup> 2 % раствора соляной кислоты, 0,5 см<sup>3</sup> 1 % раствора йодистого калия и 2 см<sup>3</sup> 0,001 М раствором йодата калия до устойчивого синего окрашивания. Параллельно проводят контрольное титрование, где вместо 20 см<sup>3</sup> фильтрата берут такое же количество дистиллированной воды.  1 см<sup>3</sup> 0,001 М раствора йодата калия соответствует 0,088 мг аскорбиновой кислоты. Содержание аскорбиновой кислоты рассчитывают по формуле</p> $X = \frac{(C_3 - C_4) \cdot 0,088 \cdot C_1 \cdot 100}{H \cdot C_2},$ <p>где X – содержание аскорбиновой кислоты, мг%;  C<sub>1</sub> – общий объем вытяжки, см<sup>3</sup>;  C<sub>2</sub> – объем вытяжки, взятый на титрование, см<sup>3</sup>;  C<sub>3</sub> – объем 0,001 м раствора йодата калия, пошедшего на титрование опытного образца, см<sup>3</sup>;  C<sub>4</sub> – объем 0,001 м раствора йодата калия, пошедший на титрование контрольного образца, см<sup>3</sup>;  H – масса навески, г.</p> <p><b>2 Исследовать влияния различных факторов на сохранность витамина С</b>  <i>Необходимые реактивы и посуда:</i>  2 % раствор соляной кислоты, 1 % раствор йодида калия (KJ), 0,5 % раствор крахмала, 0,001 М раствор иодата калия (KJO<sub>3</sub>)  Реактивы для разрушения витамина С:</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																								
		<p>0,1 % раствор соли мора, 0,5 % раствор сульфата меди.</p> <p>Технические весы, аналитические весы, гомогенизатор, водяная баня, микробюретки, пипетки на 1, 2, 5, 20 см<sup>3</sup>, мерные колбы вместимостью 100 см<sup>3</sup>, конические колбы вместимостью 150 см<sup>3</sup>, стаканы вместимостью 50 и 100 см<sup>3</sup>. воронки для фильтрования, бумажные фильтры, цилиндры мерные вместимостью 50 см<sup>3</sup>.</p> <p>Расход плодово-ягодного сырья 20-50 г на один анализ, напитков 50 см<sup>3</sup>.</p> <p><i>Техника определения</i></p> <p>Исходное сырье, полуфабрикаты или готовую продукцию подвергают действию различных факторов, которые приводят к разрушению витамина С. В исследуемых образцах до и после обработки определяют содержание витамина С.</p> <p>Варианты проведения опытов:</p> <p>1. Нагрев исследуемого объекта до температуры 55-65 °С, выдержка при этой температуре 30 минут;</p> <p>Нагрев исследуемого объекта до температуры 100 °С, кипячение 5 минут;</p> <p>Аэрация исследуемого объекта в течение 30 минут;</p> <p>Добавление в исследуемый объект ионов железа в виде 2 см<sup>3</sup> 0,1 % раствора соли мора;</p> <p>Добавление в исследуемый объект ионов меди в виде 2 см<sup>3</sup> 0,5 % раствора сульфата меди.</p> <p>Полученные результаты сводят в таблице 3.1 и делают вывод о влиянии исследованных способов обработки на сохранность витамина С в исследуемых объектах.</p> <p><b>3 Анализ результатов работы</b></p> <p>Результаты исследования сводятся в таблице. По результатам исследования делают вывод о содержании витамина С в исследуемых объектах и сохранности витамина С при использовании различных факторов воздействия на исследуемые объекты.</p> <p>Таблица - Влияние способов обработки на сохранность витамина С</p> <table border="1" data-bbox="779 1046 1800 1334"> <thead> <tr> <th>Вид обработки</th> <th>Содержание витамина С до обработки, мг%</th> <th>Содержание витамина С после обработки,</th> <th>Сохранность витамина С, %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.Нагрев до 55-65°С</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2.Нагрев до 100° С</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3.Аэрация</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4.Раствор соли Мора</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6.Раствор сульфата меди</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Вид обработки	Содержание витамина С до обработки, мг%	Содержание витамина С после обработки,	Сохранность витамина С, %	1.Нагрев до 55-65°С				2.Нагрев до 100° С				3.Аэрация				4.Раствор соли Мора				6.Раствор сульфата меди				
Вид обработки	Содержание витамина С до обработки, мг%	Содержание витамина С после обработки,	Сохранность витамина С, %																								
1.Нагрев до 55-65°С																											
2.Нагрев до 100° С																											
3.Аэрация																											
4.Раствор соли Мора																											
6.Раствор сульфата меди																											

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p><b>Контрольные вопросы</b></p> <p>1 Какие витамины относятся к водорастворимым, жирорастворимым.  2 Какие витамины содержатся в растительном сырье  3 Какие изменения происходят с витаминами при переработке сырья.  4Приведите пути витаминизации продуктов питания.  5 Какую роль играют витамины в организме человека.  6 Какие факторы воздействия наиболее отрицательно влияют на сохранность витамина С.  7 Какие вещества относятся к витаминоподобным.</p>	
Владеть	<p>- основными методами исследования продуктов питания;  - расчетами пищевой и биологической ценности пищевых продуктов.</p>	<p><b>Практические задачи</b></p> <p>Задание 1. Определение энергетической ценности готовых к употреблению блюд с учетом коэффициентов усвояемости и потерь при тепловой кулинарной обработке.  При расчете химического состава готового к употреблению продукта необходимо:  - определить содержание питательных веществ в каждом отдельном пищевом продукте, входящем в состав готового к употреблению продукта;  - рассчитать пищевую ценность;  - результаты оформить в виде таблицы.</p> <p>1 Определить теоретическую и практическую энергетическую ценность 150 г салата, который состоит из вареного куриного яйца (40г), вареной свеклы (60 г), жаренной докторской колбасы (40 г) и майонеза (10 г).</p> <p>Вопросы для контроля знаний:  1 Что такое пищевая ценность продуктов?  2 Что такое энергетическая ценность продуктов?  3 В каких единицах выражается энергетическая ценность продуктов?  4 Какие пищевые вещества относят к основным?  5 Какова энергетическая ценность белков, жиров и углеводов?  6 Что такое рацион питания?  7 Каковы принципы составления рациона питания?  8 От чего зависит количество употребления в сутки белков, жиров, углеводов?</p> <p>2. Рассчитайте аминокислотный скор белков макаронных изделий высшего сорта по лизину, если известно, что в 100 г белка этих изделий содержится 2,4 г лизина.</p> <p>3 Молекулы и протоны воды и льда имеют различные свойства. С каким свойством, связано то, что лед состоит не только из НОН – молекул, ориентированных так, что один атом</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>водорода расположен на линии между каждой парой кислородных атомов? А чистый лед содержит также и ионы <math>\text{H}^+</math>, <math>\text{H}_3\text{O}^+</math> и <math>\text{OH}^-</math>, а кристаллы льда не являются совершенными, и имеющие место дефекты связанные с изменениями положениями протонов. Сопровождаемой новой (нейтральной) ориентацией или изменениями ионного характера?</p>	
Знать	<p>- физико-химические основы и общие принципы переработки сырья; - физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p><b>Примерные тесты по теме: «Изменение белков и других азотистых веществ»</b> 1. Назовите технологический процесс, при котором дегидратация белка носит необратимый характер: а) замораживание мяса; б) сублимационная сушка овощей, плодов. 2. Закончите предложение. Белки, содержащие все восемь незаменимых аминокислот, называются ...</p> <p><b>по теме: «Изменение сахаров при тепловой обработке продуктов»</b> 1. Закончите предложение. К неглубоким изменениям сахаров относят: гидролиз, ... 2. Назовите процесс, благодаря которому происходит образование хрустящей корочки при жарке и запекании изделий: а) меланодинообразование; б) гидролиз; в) коагуляция. 3. Является ли типичным процесс молочного брожения сахаров для предприятий общественного питания?</p> <p><b>по теме: «Изменение крахмала»</b> 1. Вставьте пропущенное слово: Для приготовления ... киселей рекомендуется использовать картофельный крахмал. Какие показатели клейстера являются существенными в данном выборе? 2. Расположите процессы последовательно, по ходу их осуществления при тепловой обработке продуктов, содержащих крахмал: а) клейстеризация; б) адсорбция; в) набухание.</p> <p><b>по теме: «Изменение пищевых жиров»</b> 1. Закончите утверждение: чем выше температура дымообразования, тем:</p>	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы									
		<p>а) меньше будет разлагаться жир с образованием акренолина;  б) больше будет разлагаться жир с образованием акренолина.  2. Опровергните данное утверждение.  Варка обычного бульона способствует меньшему окислению жиров, чем концентрированного.  3. Закончите предложение.  Процесс помутнения бульона и образования салистого вкуса, называется ...</p> <p><b>по теме «Структурно-механические характеристики кулинарной продукции»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Перечислите основные свойства пищевых продуктов, связанные с их структурой.</li> <li>Что понимают под вязкостью? Назовите виды вязкости.</li> <li>Перечислите основные факторы, влияющие на различные структурно-механические свойства пищевых продуктов.</li> </ol> <p><b>по теме «Образование новых вкусовых и ароматических веществ и новых красящих веществ при кулинарной обработке продуктов»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Назовите рН-среду, способствующую сохранению красящих веществ при тушении свеклы и припуски лососевых рыб</li> <li>Дайте определение термина «порог чувствительности».</li> <li>Перечислите правила варки зеленых овощей (створок гороха, шпината), которые практически не разрушают хлорофилл.</li> <li>Раскройте классификацию ароматически-вкусовых веществ.</li> <li>Охарактеризовать основные способы тепловой кулинарной обработки продуктов в порядке увеличения образования ароматически-вкусовых веществ.</li> </ol> <p><b>по теме: «Изменение витаминов в продуктах при кулинарной обработке»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Вставьте пропущенную единицу измерения.  Содержание витаминов в продуктах выражается в ... на 100 г продукта.</li> <li>Проведите анализ рецептуры «Овощи, припущенные в сметанном соусе», заполнив таблицу:</li> </ol> <table border="1" data-bbox="763 1139 1816 1359"> <thead> <tr> <th data-bbox="763 1139 1113 1233">Технологическая операция</th> <th data-bbox="1113 1139 1462 1233">Фактор, разрушающий витамины</th> <th data-bbox="1462 1139 1816 1233">Кулинарный прием, уменьшающий разрушение витаминов</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="763 1233 1113 1265">Овощи нарезают дольками</td> <td data-bbox="1113 1233 1462 1265"></td> <td data-bbox="1462 1233 1816 1265"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="763 1265 1113 1359">Овощи припускают по отдельности и с жиром</td> <td data-bbox="1113 1265 1462 1359"></td> <td data-bbox="1462 1265 1816 1359"></td> </tr> </tbody> </table>	Технологическая операция	Фактор, разрушающий витамины	Кулинарный прием, уменьшающий разрушение витаминов	Овощи нарезают дольками			Овощи припускают по отдельности и с жиром			
Технологическая операция	Фактор, разрушающий витамины	Кулинарный прием, уменьшающий разрушение витаминов										
Овощи нарезают дольками												
Овощи припускают по отдельности и с жиром												

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Уметь	<p>- использовать знания общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания</p> <p>-распознавать физико-химические процессы, происходящие в процессе переработки растительного сырья</p> <p>-характеризовать основные процессы изменения пищевых веществ в процессе кулинарной обработки</p>	<p><b>Пример практического задания</b></p> <p>1 Спрогнозировать изменение сахаров в процессе кулинарной обработки, с целью осуществления процессов, формирующих качество готовой пищи.</p> <p><i>Выполнив данную практическую работу, Вы будете знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изменение сахаров в процессе приготовления пищи;</li> <li>- процессы, формирующие качество готовой продукции;</li> </ul> <p><i>будете уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- прогнозировать изменение свойств сырья в процессе кулинарной обработки;</li> <li>- использовать нормативную, технологическую документацию;</li> </ul> <p><u>Последовательность выполнения работы:</u></p> <p>1. При выполнении практического задания необходимо:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Дать характеристику сахаров.</li> <li>1.2. Дать характеристику гидролиза дисахаридов.</li> <li>1.3. Дать характеристику карамелизации сахаров.</li> <li>1.4. Сущность процесса меланоидинообразования.</li> <li>1.5. Влияние изменения сахаров на качество кулинарной продукции.</li> </ol> <p>2. Задание по вариантам:</p> <p>Вариант 1: углеводы муки  Вариант 2: углеводы хлеба  Вариант 3: углеводы круп  Вариант 4: углеводы картофеля  Вариант 5: углеводы овощей  Вариант 6: углеводы плодов  Вариант 7: углеводы молочных продуктов  Вариант 8: углеводы сахара-песка  Вариант 9: углеводы меда  Вариант 10: углеводы орехов</p> <p>Выполнить анализ 2-3 рецептов приготовления блюда (мучного кондитерского изделия) с целью описания сущности всех изменений сахаров (согласно варианта) в процессе кулинарной обработки. Результаты внести в таблицу</p> <p>Физико-химические изменения основных пищевых веществ (указать) в процессе приготовления блюда (изделия)</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы															
		<p>(наименование продукции)</p> <table border="1" data-bbox="763 304 1821 499"> <thead> <tr> <th data-bbox="763 304 1115 368">Сущность технологической операции</th> <th data-bbox="1115 304 1467 368">Температура нагрева продукта</th> <th data-bbox="1467 304 1821 368">Сущность физико-химических изменений</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table> <p>3. На основании проведенного анализа физико-химических изменений сахаров сделать вывод о процессах, формирующих качество готовой продукции (для каждой рецептуры).  <u>Контрольные вопросы:</u>  1. Как изменяются свойства сахаров в результате тепловой обработки.  2. Каким образом можно прогнозировать изменение свойств сырья, богатого сахарами в процессе кулинарной обработки, приведите примеры.</p>	Сущность технологической операции	Температура нагрева продукта	Сущность физико-химических изменений													
Сущность технологической операции	Температура нагрева продукта	Сущность физико-химических изменений																
Владеть	-профессиональным языком предметной области знания	<p><b>Примеры ситуационных задач</b>  <b>Задача 1</b>  При взвешивании жареного рубленого бифштекса обнаружены большие потери массы. Масса полуфабриката и технология приготовления были выдержаны. Укажите причину данного нарушения.  <b>Задача 2</b>  На производство поступили: филе минтая и сазан потрошенный с головой. Ваши рекомендации по размораживанию данных видов рыб.  <b>Задача 3</b>  При бракераже установлено, что куски жареной рыбы имеют рыхлую консистенцию, разваливаются. Укажите, что повлияло на изменение консистенции готового кулинарного изделия.</p>																
Знать	- основные химические понятия, положения и законы; - методы теоретического и экспериментального исследования, методы математического анализа и моделирования	<p><b>Перечень теоретических вопросов:</b>  1. Основы химической термодинамики: система, термодинамические параметры системы, функции состояния системы. Первый закон термодинамики.  2. Энергетика химических процессов.  3. Энтальпия. Закон Гесса и следствия из него.  4. Энтропия. Уравнение Больцмана. Второй и третий законы термодинамики.  5. Энергия Гиббса. Направления химических процессов.  6. Химическая кинетика. Скорость химической реакции. Средняя и истинная скорости</p>	Химия															

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>реакции. Кинетическая кривая.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Скорость реакции и методы её регулирования.</li> <li>8. Влияние температуры на скорость реакции. Правило Вант-Гоффа.</li> <li>9. Энергия активации. Активированный комплекс. Уравнение Аррениуса.</li> <li>10. Катализаторы и каталитические системы. Гомогенный катализ.</li> <li>11. Катализаторы и каталитические системы. Гетерогенный катализ.</li> <li>12. Химическое равновесие. Константа химического равновесия.</li> <li>13. Смещение химического равновесия. Принцип Ле Шателье.</li> <li>14. Растворы. Способы выражения концентрации растворов.</li> <li>15. Растворы электролитов. Степень и константа электролитической диссоциации. Закон разбавления Оствальда.</li> <li>16. Диссоциация кислот, оснований, солей. Амфотерные электролиты.</li> <li>17. Растворимость. Произведение растворимости. Условие образования и растворения осадков.</li> <li>18. Диссоциация воды. Ионное произведение воды. pH.</li> <li>19. Гидролиз солей. Степень и константа гидролиза.</li> <li>20. Дисперсные системы. Классификация. Лиофильные и лиофобные коллоиды.</li> <li>21. Строение коллоидных частиц.</li> <li>22. Коагуляция коллоидных растворов.</li> <li>23. Окислительно-восстановительные свойства веществ. Классификация окислительно-восстановительных реакций.</li> <li>24. Электрохимические системы. Законы Фарадея. Электродный потенциал.</li> <li>25. Гальванический элемент Даниэля Якоби.</li> <li>26. Электрохимические системы: электролиз расплавов. Применение электролиза.</li> <li>27. Электролиз. Анодный и катодный процессы при электролизе растворов. Применение электролиза.</li> </ol> <p>Коррозия. Виды коррозии. Способы защиты металлов от коррозии.</p>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять цели и задачи исследований,</li> <li>- решать расчетные задачи применительно к материалу программы,</li> <li>- проводить экспериментальные исследования для освоения химических и биохимических процессов, происходящих при</li> </ul>	<p><b>Примерные практические задания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Написать электронные уравнения электродных процессов, уравнение суммарной токообразующей реакции, вычислить ЭДС гальванического элемента, если концентрации ионов металлов равны: <math>[Al^{3+}] = 0,001</math> моль/л, <math>[Co^{2+}] = 0,1</math> моль/л.</li> <li>2. Написать ионные и молекулярные уравнения реакций гидролиза солей: <math>K_3PO_4</math>; <math>Na_2SO_4</math>; <math>ZnCl_2</math>.</li> <li>3. Закончить уравнения реакций, написав их в молекулярной и ионной формах:  <math>Al(OH)_3 + NaOH \rightarrow</math>, <math>K_2CO_3 + H_2SO_4 \rightarrow</math>, <math>H_2S + KOH \rightarrow</math>.</li> <li>4. В 2 л раствора гидроксида кальция содержится 478,8 г <math>Ca(OH)_2</math>. Плотность раствора 1,14</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	производстве продуктов питания из растительного сырья	<p>г/мл. Рассчитайте: <math>\omega(\text{Ca}(\text{OH})_2)</math>; <math>C_M</math>; <math>C_{\text{эк}}</math>; <math>C_m</math>; <math>N(\text{Ca}(\text{OH})_2)</math> и <math>N(\text{H}_2\text{O})</math>; Т.</p> <p>5. Составьте уравнения окислительно-восстановительных реакций:  <math>\text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7 + \text{FeSO}_4 + \text{H}_2\text{SO}_4 \rightarrow</math>, <math>\text{KMnO}_4 + \text{Na}_2\text{SO}_3 + \text{H}_2\text{O} \rightarrow</math>.</p> <p>6. Написать электронные уравнения электродных процессов, уравнение суммарной токообразующей реакции, вычислить ЭДС гальванического элемента, если концентрации ионов металлов равны: <math>[\text{Mn}^{2+}] = 0,01</math> моль/л, <math>[\text{Au}^{3+}] = 0,1</math> моль/л.</p> <p>7. Закончить уравнения реакций, написав их в молекулярной и ионной формах:  <math>\text{NH}_4\text{OH} + \text{HNO}_3 \rightarrow</math>, <math>\text{Zn}(\text{OH})_2 + \text{NaOH} \rightarrow</math>, <math>\text{AlPO}_4 + \text{Na}_2\text{SO}_4 \rightarrow</math>.</p> <p>8. Написать уравнения реакций гидролиза в молекулярном и ионном виде: <math>\text{Al}_2(\text{SO}_4)_3</math>, <math>\text{KCl}</math>, <math>\text{Na}_2\text{SO}_3</math>.</p> <p>9. Написать электронные уравнения электродных процессов, уравнение суммарной токообразующей реакции, вычислить ЭДС гальванического элемента, если концентрации ионов металлов равны: <math>[\text{Zn}^{2+}] = 0,01</math> моль/л, <math>[\text{Cu}^+] = 1,0</math> моль/л.</p> <p>10. Сульфат алюминия массой 36,4 г растворили в 100 г воды. Плотность полученного раствора 1,32 г/мл. Рассчитайте: <math>\omega(\text{Al}_2(\text{SO}_4)_3)</math>; <math>C_M</math>; <math>C_{\text{эк}}</math>; <math>C_m</math>; <math>N(\text{Al}_2(\text{SO}_4)_3)</math> и <math>N(\text{H}_2\text{O})</math>; Т.</p> <p>11. Написать электронные уравнения электродных процессов, уравнение суммарной токообразующей реакции, вычислить ЭДС гальванического элемента, если концентрации ионов металлов равны: <math>[\text{Mn}^{2+}] = 0,01</math> моль/л, <math>[\text{Ag}^+] = 1,0</math> моль/л.</p> <p>12. Закончить уравнения реакций, написав их в молекулярном и ионном виде:  <math>\text{MnS} + \text{H}_2\text{SO}_4 \rightarrow</math>, <math>\text{Fe}(\text{OH})_3 + \text{NaOH} \rightarrow</math>, <math>\text{NH}_4\text{Cl} + \text{KOH} \rightarrow</math>.</p> <p>13. Определите термодинамическую возможность протекания реакции <math>\text{CaO}_{(к)} + 2 \text{C}_{(к)} = \text{CaC}_2_{(к)} + \text{CO}_{(г)}</math>, <math>\Delta H_r = 460</math> кДж при стандартных условиях. Рассчитайте температуру начала реакции, если <math>S(\text{CaO}) = 38</math> Дж/моль·К; <math>S(\text{C}) = 6</math> Дж/моль·К; <math>S(\text{CaC}_2) = 70</math> Дж/моль·К; <math>S(\text{CO}) = 197</math> Дж/моль·К.</p> <p>14. Составьте уравнения окислительно-восстановительных реакций:  <math>\text{KMnO}_4 + \text{NaNO}_2 + \text{H}_2\text{SO}_4 \rightarrow</math>, <math>\text{Cr}_2(\text{SO}_4)_3 + \text{Br}_2 + \text{NaOH} \rightarrow</math>.</p> <p>15. Определите термодинамическую возможность протекания реакции <math>2 \text{Cl}_2_{(г)} + 2 \text{H}_2\text{O}_{(г)} = 4 \text{HCl}_{(г)} + \text{O}_2_{(г)}</math>, <math>\Delta H_r = 115,6</math> кДж при стандартных условиях. Рассчитайте температуру начала реакции, если <math>S(\text{Cl}_2) = 223</math> Дж/моль·К; <math>S(\text{H}_2\text{O}) = 189</math> Дж/моль·К; <math>S(\text{HCl}) = 187</math> Дж/моль·К; <math>S(\text{O}_2) = 205</math> Дж/моль·К.</p> <p>16. Написать уравнения реакций гидролиза в молекулярном и ионном виде: <math>\text{CrCl}_3</math>, <math>\text{NaNO}_3</math>, <math>\text{K}_2\text{CO}_3</math>.</p> <p>17. Составьте уравнения окислительно-восстановительных реакций:  <math>\text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7 + \text{Na}_2\text{SO}_3 + \text{H}_2\text{SO}_4 \rightarrow</math>, <math>\text{KMnO}_4 + \text{NaNO}_2 + \text{H}_2\text{O} \rightarrow</math>.</p> <p>18. Гомогенная реакция протекает по уравнению <math>\text{H}_2_{(г)} + \text{I}_2_{(г)} = 2 \text{HI}_{(г)}</math>. Начальная концентрация водорода 2,1 моль/л, иода 1,5 моль/л. Во сколько раз изменится скорость</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>реакции, когда прореагирует 30% водорода?</p> <p>19. В 640 мл воды растворили 160 г хлорида железа (III). Плотность полученного раствора 1,032 г/мл. Рассчитайте: <math>\omega(\text{FeCl}_3)</math>; <math>C_M</math>; <math>C_{\text{эк}}</math>; <math>C_m</math>; <math>N(\text{FeCl}_3)</math> и <math>N(\text{H}_2\text{O})</math>; <math>T</math>.</p> <p>20. Определите термодинамическую возможность протекания реакции <math>\text{CS}_2(\text{ж}) + 3 \text{O}_2(\text{г}) = \text{CO}_2(\text{г}) + 2 \text{SO}_2(\text{г})</math>, <math>\Delta H_r = -1075</math> кДж при стандартных условиях. Рассчитайте температуру начала реакции, если <math>S(\text{CS}_2)=151</math> Дж/моль·К; <math>S(\text{O}_2)=205</math> Дж/моль·К; <math>S(\text{CO}_2)= 213</math> Дж/моль·К; <math>S(\text{SO}_2)=248</math> Дж/моль·К.</p> <p>21. Реакция идет по уравнению: <math>2 \text{H}_2(\text{г}) + \text{S}_2(\text{г}) = 2 \text{H}_2\text{S}(\text{г})</math>. Начальная концентрация водорода 2 моль/л, серы 1,5 моль/л. Определите во сколько раз изменится скорость реакции к моменту, когда прореагирует 0,7 моль/л водорода?</p> <p>22. Определите термодинамическую возможность протекания реакции <math>2 \text{ZnS}(\text{к}) + 3 \text{O}_2(\text{г}) = 2 \text{ZnO}(\text{к}) + 2 \text{SO}_2(\text{г})</math>, <math>\Delta H_r = -890</math> кДж при стандартных условиях. Рассчитайте температуру начала реакции, если <math>S(\text{ZnS})=58</math> Дж/моль·К; <math>S(\text{O}_2)=205</math> Дж/моль·К; <math>S(\text{ZnO})= 44</math> Дж/моль·К; <math>S(\text{SO}_2)=248</math> Дж/моль·К.</p> <p>23. Начальные концентрации исходных веществ в реакции: <math>2 \text{SO}_2(\text{г}) + \text{O}_2(\text{г}) = 2 \text{SO}_3(\text{г})</math> были равны 1,8 моль/л <math>\text{SO}_2</math> и 2,4 моль/л <math>\text{O}_2</math>. Во сколько раз изменится скорость реакции к моменту, когда прореагирует 0,8 моль/л <math>\text{SO}_2</math>?</p> <p>24. В растворе ортофосфорной кислоты массой 1200 г и плотностью 1,153 г/мл содержится 312 г <math>\text{H}_3\text{PO}_4</math>. Рассчитайте: <math>\omega(\text{H}_3\text{PO}_4)</math>; <math>C_M</math>; <math>C_{\text{эк}}</math>; <math>C_m</math>; <math>N(\text{H}_3\text{PO}_4)</math> и <math>N(\text{H}_2\text{O})</math>; <math>T</math>.</p>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения основных химических законов в профессиональной деятельности;</li> <li>- навыками обработки и интерпретирования результатов эксперимента;</li> <li>- способностью объяснять результаты исследования применительно к профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p><b>Примерные практические задания:</b></p> <p>1. Для реакции <math>\text{CH}_4(\text{г}) + \text{CO}_2(\text{г}) = 2 \text{CO}(\text{г}) + 2 \text{H}_2(\text{г})</math> определите возможное направление самопроизвольного течения реакции при стандартных условиях и при температуре <math>T = 927^\circ\text{C}</math>, если тепловой эффект реакции до заданной температуры не изменится. Укажите: а) выделяется или поглощается энергия в ходе реакции; б) причину найденного изменения энтропии. Рассчитайте температуру начала реакции.</p> <p>2. Выразите через концентрации реагентов константы равновесия следующих реакций <math>\text{N}_2(\text{г}) + 3 \text{H}_2(\text{г}) = 2 \text{NH}_3(\text{г})</math>, <math>\Delta H = -92,2</math> кДж. Укажите направление смещения химического равновесия этих реакций: а) при понижении температуры, если давление постоянно; б) при повышении давления, если температура постоянна.</p> <p>3. Сколько миллилитров 96%-ного раствора серной кислоты с плотностью 1,84 г/мл потребуется для приготовления 2 л 0,25М раствора?</p> <p>4. Какие из следующих солей подвергаются гидролизу: <math>\text{Na}_2\text{SiO}_3</math>, <math>\text{Cu}(\text{NO}_3)_2</math>, <math>\text{KBr}</math>? Составьте ионные и молекулярные уравнения гидролиза соответствующих солей. Какое значение pH (<math>\leq</math> или <math>\geq</math> 7) имеют растворы этих солей?</p> <p>5. Золь гидроксида магния получен путем смешивания 0,02 л 0,01н. раствора <math>\text{MgCl}_2</math> и 0,028 л 0,005 н. раствора <math>\text{NaOH}</math>. Определите заряд частиц полученного золя и напишите формулу</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>его мицеллы.</p> <p>6. Рассчитайте электродвижущую силу и определите направление самопроизвольного протекания реакции при стандартных условиях, используя значения окислительно-восстановительных потенциалов <math>\text{HJ} + \text{H}_3\text{PO}_4 \rightarrow \text{J}_2 + \text{H}_3\text{PO}_3 + \text{H}_2\text{O}</math>.</p> <p>7. Приведите схемы электродных процессов и молекулярные уравнения реакций, протекающих при электрохимической коррозии гальванопары Co/Ni: а) в кислой среде; б) во влажном воздухе. Определите убыль массы анода при коррозии в кислой среде за 20 мин, если скорость коррозии составила 0,01 г/ч.</p> <p>8. Составьте электронно-ионные уравнения электродных процессов (анод инертный) и молекулярное уравнение реакции, происходящей при электролизе раствора <math>\text{CoSO}_4</math>. Вычислите фактическое количество металла, полученного на катоде при электролизе <math>\text{Co}(\text{NO}_3)_2</math>, если электролиз проводили в течении 1 ч. Выход металла по току составил 85%. Укажите возможные причины уменьшения выхода металла по сравнению с расчетным.</p>	
Знать	<p>- основные свойства органических веществ;</p> <p>- основные определения и понятия, лежащие в основе пищевых технологий;</p> <p>- методы исследования свойств веществ и пищевых продуктов.</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Алканы: строение, изомерия, способы получения.</li> <li>2. Алканы: физические и химические свойства, применение.</li> <li>3. Алкены: строение, изомерия, способы получения.</li> <li>4. Алкены: физические и химические свойства, применение.</li> <li>5. Алкины: строение, изомерия, способы получения.</li> <li>6. Алкины: физические и химические свойства, применение.</li> <li>7. Алкадиены: строение, изомерия, способы получения, физические и химические свойства, особенности реакций присоединения в диенах с сопряжёнными связями, применение.</li> <li>8. Циклоалканы: строение, изомерия, способы получения.</li> <li>9. Циклоалканы: физические и химические свойства, применение.</li> <li>10. Ароматические соединения: строение, изомерия, способы получения.</li> <li>11. Ароматические соединения: физические и химические свойства, применение.</li> <li>12. Механизмы реакций электрофильного замещения в ароматическом ряду.</li> <li>13. Гомологи бензола: строение, химические свойства, способы получения и применение.</li> <li>14. Правила ориентации заместителей в бензольном кольце.</li> <li>15. Одноатомные спирты: строение, изомерия, способы получения.</li> <li>16. Одноатомные спирты: физические и химические свойства, применение.</li> <li>17. Многоатомные спирты: строение, изомерия, способы получения, физические и химические свойства, применение.</li> <li>18. Фенолы: строение, способы получения.</li> <li>19. Фенолы: физические и химические свойства, применение.</li> </ol>	<p>Основы химических процессов в пищевых технологиях</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>20. Альдегиды: классификация, изомерия, номенклатура, методы получения.</p> <p>21. Альдегиды: физические и химические свойства, применение.</p> <p>22. Кетоны: классификация, изомерия, номенклатура, методы получения,</p> <p>23. Кетоны: физические и химические свойства, применение.</p> <p>24. Предельные карбоновые кислоты: классификация, изомерия, номенклатура, методы получения.</p> <p>25. Предельные карбоновые кислоты: физические и химические свойства, применение.</p> <p>26. Функциональные производные карбоновых кислот: сложные эфиры, амиды и нитрилы (строение, номенклатура, получение, свойства).</p> <p>27. Функциональные производные карбоновых кислот: ангидриды и галогенангидриды карбоновых кислот (строение, номенклатура, получение, свойства).</p> <p>28. Дикарбоновые кислоты: получение, свойства и применение.</p> <p>29. Ароматические карбоновые кислоты: получение, физические свойства, строение и химические свойства.</p> <p>30. Непредельные моно- и дикарбоновые кислоты: получение, свойства и применение.</p> <p>31. Аминокислоты: состав, классификация, номенклатура, строение, получение, свойства.</p> <p>32. Гидроксикислоты: номенклатура, изомерия, получение и свойства.</p> <p>33. Галогенкарбоновые кислоты: номенклатура, методы получения, свойства.</p> <p>34. Альдегидо- и кетокислоты: получение, свойства и применение.</p> <p>35. Амины алифатические: номенклатура получение и свойства.</p> <p>36. Ароматические амины: получение, строение и свойства.</p> <p>Гетероциклические соединения</p>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решать расчетные задачи применительно к материалу программы;</li> <li>- анализировать полученные результаты эксперимента;</li> <li>- применять полученные результаты исследований на практике.</li> </ul>	<p><b>Примеры практических заданий:</b></p> <p>1. При сгорании определенной массы третичного амина выделилось 0,448л углекислого газа, 0,495г воды и 0,056л азота. Установите молекулярную формулу этого амина, назовите его и рассчитайте массу сгоревшего вещества.</p> <p>2. При сгорании бескислородного органического вещества выделилось 6,72г (н.у.) углекислого газа, 3,6г воды и 7,3г хлороводорода. Установите молекулярную формулу сгоревшего соединения, приведите одну из его возможных структурных формул и рассчитайте его массу.</p> <p>3. Соединение содержит 38,71% углерода, 16,13% водорода по массе и еще один элемент, число атомов которого в молекуле равно числу атомов углерода. Относительная плотность соединения по азоту равна 1,107. Определите молекулярную формулу соединения.</p> <p>4. Выведите простейшую формулу вещества, при сжигении 15,38 мг которого получено 36,51 мг углекислого газа и 18,78 мг воды.</p> <p>5. При сгорании определенной массы третичного амина выделилось 0,448л углекислого</p>	

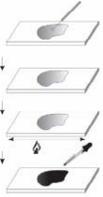
Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>газа, 0,495г воды и 0,056л азота. Установите молекулярную формулу этого амина, назовите его и рассчитайте массу сгоревшего вещества.</p> <p>6. При полном сгорании циклического углеводорода образовалось 27г воды и 3,36 л углекислого газа. Относительная плотность этого вещества по аргону равна 1,05. Установите молекулярную формулу этого соединения.</p> <p>7. При сжигании вещества массой 10,7г получили 30,8г CO<sub>2</sub>, 8,1г воды и 1,4г азота. Плотность паров по воздуху равна 3,69. Определите молекулярную формулу вещества.</p>	
Владеть	<p>- навыками применения основных химических законов в профессиональной деятельности;</p> <p>- практическими навыками теоретического и экспериментального исследования в области пищевых технологий.</p>	<p><b>Примеры практических заданий из профессиональной деятельности:</b></p> <p>1. Какой объем уксусной эссенции плотностью 1,070 г/мл надо взять для приготовления столового уксуса объемом 200 мл и плотностью 1,007 г/ мл? Массовая доля уксусной кислоты в уксусной эссенции равна 80%, в уксусе-6%.</p> <p>2. Массовая доля крахмала в картофеле составляет 20 %. Рассчитайте массу глюкозы, которая может быть получена из картофеля массой 405 кг. Выход продукта равен 70 %.</p>	
Знать	<p>- основные свойства веществ</p> <p>- основные понятия и положения коллоидной химии</p> <p>- методы исследования свойств веществ и пищевых продуктов</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Удельная поверхность и поверхностная энергия.</li> <li>2. Поверхностное натяжение.</li> <li>3. Поверхностные явления на границе газ-жидкость и жидкость-жидкость.</li> <li>4. Адсорбция на поверхности раствор-газ.</li> <li>5. Взаимодействие жидкости с поверхностью твердого тела.</li> <li>6. Адсорбция газов на твердых телах.</li> <li>7. Изотерма адсорбции И. Лэнгмюра.</li> <li>8. Смачивание. Растекание.</li> <li>9. Когезия. Адгезия.</li> <li>10. Хроматография. Ионный обмен на адсорбентах.</li> <li>11. Общая характеристика коллоидных систем.</li> <li>12. Классификации коллоидных систем.</li> <li>13. Методы получения коллоидных систем.</li> <li>14. Методы диспергирования.</li> <li>15. Методы конденсации.</li> <li>16. Методы очистки коллоидных растворов.</li> <li>17. Строение коллоидных частиц золей.</li> <li>18. Получение золей методом пептизации.</li> <li>19. Коллоидные системы в пищевых технологиях.</li> <li>20. Светорассеяние в дисперсных системах. Эффект Тиндаля.</li> </ol>	Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		21. Понятие о кинетической и агрегативной устойчивости. 22. Коагуляция. Порог коагуляции. Правило Шульце-Гарди. 23. Коагуляция коллоидных растворов электролитами. 24. Взаимная коагуляция коллоидных растворов. 25. Седиментация зелей. 26. Классификация высокомолекулярных соединений (ВС). 27. Структура, форма и гибкость макромолекул. 28. Свойства растворов высокомолекулярных соединений. 29. Строение молекул белковых веществ. 30. Устойчивость растворов ВС. 31. Студни. Классификация студней. Методы получения студней. Набухание. 32. Гели. Оводнение и высыхание гелей. Гистерезис. 33. Броуновское движение. 34. Электрокинетические явления. Дзэта-потенциал. 35. Электрофорез и электроосмос. 36. Эмульсии и суспензии. 37. Пены 38. Порошки	
Уметь	- измерять химические и физико-химические величины веществ - анализировать полученные результаты эксперимента - применять полученные результаты исследований на практике	<b>Примеры практических заданий:</b> 1. Удельная поверхность сферических частиц гидрозоля кремнезема составляет $1,1 \cdot 10^4$ м <sup>2</sup> /кг. Плотность кремнезема 2,7 г/см <sup>3</sup> , вязкость дисперсионной среды $1 \cdot 10^{-3}$ Па·с, температура 293 К. Определите проекции среднего сдвига частиц золя за время 4 с. 2. При набухании 100 г каучука поглотилось 964 мл хлороформа. Рассчитайте процентный состав полученного студня. Плотность хлороформа равна 1,9 г/см <sup>3</sup> . 3. В колбы налито по 25 мл золя $Al(OH)_3$ . Для того, чтобы вызвать коагуляцию золя, потребовалось добавить: в первую – 2,65 мл 1н. раствора $KCl$ , во вторую – 9,35 мл 0,001 н. раствора $K_3PO_4$ . Вычислить пороги коагуляции и определить знак заряда золя. 4. Составьте формулу мицеллы золя, полученного путем смешивания растворов 20 мл 0,001 н. $Pb(NO_3)_2$ и 10 мл 0,04 М $K_2SO_4$ . 5. Какой объем 0,0002 М $Fe(NO_3)_3$ требуется для коагуляции 0,025 л золя сульфида мышьяка, если порог коагуляции $C(Fe(NO_3)_3) = 0,067$ ммоль/л ?	
Владеть	- навыками применения основных законов коллоидной химии в пищевых технологиях	<b>Примеры практических заданий из профессиональной области:</b> 1. Вычислите количество шариков жира в 500 г коровьего молока с жирностью 3,2 % и найдите их общую и удельную поверхность, если диаметр отдельного шарика равен $2 \cdot 10^{-4}$	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>- практическими навыками теоретического и экспериментального исследования в области коллоидной химии и способностью объяснять их результаты применительно к профессиональной деятельности</p> <p>- навыками обработки и интерпретирования результатов эксперимента</p>	<p>см. Плотность жира равна 0,95 г/см<sup>3</sup>.</p> <p>2. Вычислите удельную и общую поверхность 100 г эмульсии, содержащей 70 % подсолнечного масла. Диаметр каждого шарика <math>2 \cdot 10^{-4}</math> см, плотность подсолнечного масла 0,92 г/см<sup>3</sup>.</p> <p>3. Вычислите удельную и общую поверхность жира в 100 г соуса ручного изготовления, содержащего 70 % растительного масла. Размер шариков жира <math>2 \cdot 10^{-3}</math> см, а плотность масла 0,92 г/см<sup>3</sup>.</p> <p>4. Для получения студней взяли три навески желатина 0,5, 1 и 1,5 г. Образование студня происходило в первом случае за 15 мин, во втором – за 10, а в третьем – за 5 мин. Постройте кривую, откладывая по оси абсцисс концентрацию студня, а по оси ординат – скорость застудневания.</p> <p>5. Найдите площадь, приходящуюся на одну молекулу в насыщенном адсорбционном слое анилина на поверхности его водного раствора с воздухом, если предельная адсорбция анилина составляет <math>6 \cdot 10^{-6}</math> моль/м<sup>2</sup>.</p>	
Знать	<p>- основную терминологию;</p> <p>-основы систематики, морфологии и физиологии микроорганизмов;</p> <p>- правила безопасности работы в микробиологической лаборатории;</p> <p>- критерии безопасности и санитарные нормы качества пищевых продуктов;</p> <p>- теоретические основы взаимодействия микробов друг с другом в природе, и в процессе производства пищевых продуктов;</p> <p>- микроорганизмы, способные вызывать порчу продуктов питания;</p> <p>- современные научные средства, методы пищевой микробиологии для оптимизации технологических процессов при</p>	<p><b>Вопросы для подготовки к зачету</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предмет, задачи и методы микробиологии</li> <li>2. Методы выделения чистых культур и стерилизации.</li> <li>3. Химический состав бактериальной клетки (макро и микроэлементы).</li> <li>4. Химический состав бактериальной клетки (органические вещества).</li> <li>5. Морфология и размеры бактериальной клетки. Полиморфизм.</li> <li>6. Структурная организация микробной клетки. Отличие от эукариотической клетки.</li> <li>7. Клеточная стенка бактерий. Окраска по Грамму. Клеточные включения.</li> <li>8. Вирусы. Морфология, строение вирусов. Взаимодействие вирусов с клеткой.</li> <li>9. Рост микроорганизмов в периодической и проточной культуре. Явление диауксии (двухфазный рост).</li> <li>10. Поверхностные структуры (капсулы, ворсинки, жгутики). Таксисы – движение бактерий.</li> <li>11. Размножение микроорганизмов (бактерий, вирусов, грибов).</li> <li>12. Систематика прокариотных микроорганизмов: искусственная, естественная. Теория М. В. Гусева.</li> <li>13. Метаболизм микроорганизмов. Молочнокислородное брожение. Организмы его осуществляющие.</li> <li>14. Метаболизм микроорганизмов. Спиртовое брожение. Организмы его осуществляющие.</li> <li>15. Метаболизм микроорганизмов. Пропионовокислородное брожение. Организмы его осуществляющие.</li> </ol>	Пищевая микробиология

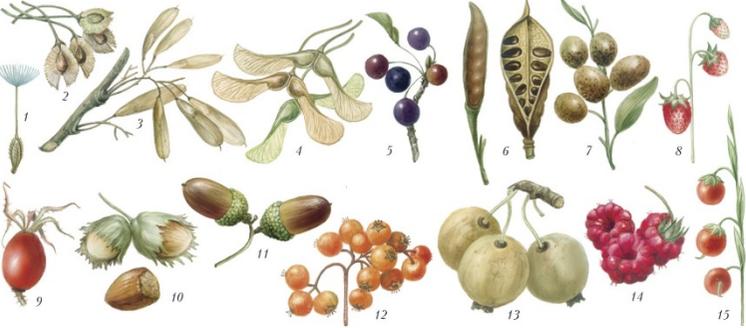
<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	производстве продуктов.	<p>16. Метаболизм микроорганизмов. Маслянокислое брожение. Организмы его осуществляющие.</p> <p>17. Метаболизм микроорганизмов. Способы получения энергии микроорганизмами.</p> <p>18. Взаимодействие человека и животных с микроорганизмами. Инфекции и иммунитет.</p> <p>19. Субстратное фосфорилирование. Эффективность субстратного и окислительного фосфорилирования (брожения и дыхания).</p> <p>20. Две стадии брожения. Гликолиз.</p> <p>21. Споры. Процесс спорообразования.</p> <p>22. Грибы. Особенности, условия роста, значение грибов. (<i>Mucor</i>, <i>Penicilinum</i>, <i>Aspergellius</i>).</p> <p>23. Микробиологический контроль качества пищевых продуктов.</p>	
Уметь	<p>- готовить, окрашивать и микроскопировать препараты микроорганизмов;</p> <p>- проводить учет количества микроорганизмов;</p> <p>- проводить микробиологическое исследование пищевых продуктов;</p> <p>- интерпретировать результаты проводимых исследований и оценивать качество пищевых продуктов по микробиологическим показателям.</p>	<p><b>Практические задания:</b></p> <p>1. Приготовить мазок из чистой культуры микроорганизмов с твердой питательной среды, окрасить по Граму и определить грам-тип микроорганизмов;</p> <p>2. Приготовить мазок из чистой культуры микроорганизмов с жидкой питательной среды, окрасить по Граму и определить грам-тип микроорганизмов;</p> <p>3. Провести экспресс метод определения грам-типа предложенной культуры.</p> <p>4. Исследовать мясо птицы по микробиологическим показателям качества.</p> <p><b>Приготовление фиксированного препарата «мазок»</b></p> <p>1. Чистое обезжиренное предметное стекло достают из банки с окрашенным спиртом и проносят через пламя спиртовки.</p> <p>2. После сгорания спирта подсушенное стекло кладут на микробиологический мостик и пипеткой в центр предметного стекла наносят небольшую каплю воды. При необходимости количество воды корректируют фильтровальными полосками.</p> <p>3. В правую руку берут бактериологическую петлю и прокалывают ее в пламени спиртовки.</p> <p>4. Если мазок готовят из микроорганизмов в жидкой питательной среде, охлаждать бактериологическую петлю не нужно. При приготовлении мазка из культуры, выращенной на твердой питательной среде, бактериологическую петлю следует охладить о внутреннюю стенку чашки Петри.</p> <p>5. Охлажденной петлей отбирают небольшое количество бактериальной культуры и вносят ее в каплю воды.</p> <p>6. Препарат распределяют тонким слоем по поверхности предметного стекла и высушивают на воздухе.</p> <p>7. Микробиологическая петля сразу прокаливается в пламени спиртовки.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>8. Высушенный препарат фламбируют, проводя стекло мазком вверх 3 - 4 раза через пламя спиртовки, пока не появится ощущение жжения при прикладывании стекла к тыльной стороне руки.</p> <p>9. Спиртовку после фламбирования мазка следует затушить, покрыв колпачком.</p> <p><b>Окраска по Граму</b></p> <p>1. Профламбированный препарат окрашивают, разместив его на микробиологическом мостике.</p> <p>2. На мазок укладывают бумагу Синева (фильтровальная бумага, пропитанная красителем генциановым фиолетовым и высушенная), заливают водой и выдерживают 2 минуты.</p> <p>3. Бумагу снимают, удаляют избыток красителя, наклонив предметное стекло. Водой не промывают. Заливают мазок раствором Люголя (активный компонент йод), выдерживают 2 минуты.</p> <p>4. Сливают избыток раствора Люголя и наливают 96% этиловый спирт на время до одной минуты. Действие спирта останавливают, промывая мазок водой.</p> <p>5. Следующий этап – окраска водным раствором фуксина в течение 2 минут. По окончании, промывают препарат водой и просматривают под микроскопом.</p> <p>6. Сформулировать выводы.</p>	
Владеть	- методами проведения стандартных испытаний по определению микробиологических показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	<p><b>Практические задания.</b></p> <p><b>Задание 1.</b> Приготовить фиксированный окрашенный препарат.</p> <p>Обезжирить чистое предметное стекло мылом. В асептических условиях нанести на него каплю воды, в которую петлей (также в асептических условиях) внести культуру бактерий (аналогично препарату «раздавленная капля»). Этой же петлей распределить полученную суспензию максимально тонким слоем по поверхности стекла. Высушить мазок, желательно при комнатной температуре. Если все было сделано правильно на этапе приготовления мазка (то есть было нанесено небольшое количество воды и распределено тонким слоем), то высушивание происходит быстро. Зафиксировать мазок. Взять предметное стекло двумя пальцами и, держа предметное стекло мазком вверх, провести его через верхнюю часть пламени спиртовки (наиболее горячую) три раза.</p> <p>Поместить препарат в штатив для окрашивания и нанести на него краситель. Выдержать 1 мин. (время может варьироваться в зависимости от красителя). По истечению времени промывать препарат водой до тех пор, пока стекающая вода не обесцветится.</p> <p>Микроскопировать с объективом 100 × с использованием иммерсионного масла. Отметить морфологию исследуемых клеток, сравнить окрашенный фиксированный и препарат с прижизненной окраской (рисунок). Внести в рабочую тетрадь процесс приготовления фиксированного окрашенного препарата. Подобная методика является базовой для приготовления наиболее распространенных сложных окрасок</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		 <p>Рисунок – Приготовление фиксированного окрашенного препарата</p> <p><b>Задание 2.</b> Провести окраска включений. В асептических условиях внести на покровное стекло каплю культуры дрожжей. Внести в суспензию клеток каплю раствора Люголя. Накрыть препарат покровным стеклом и микроскопировать. Покровным стеклом нужно накрывать аккуратно, не допуская появления воздушных пузырей. Отметить окрашивание гликогеновых включений дрожжей, внести в рабочую тетрадь процесс приготовления препарата и получившийся результат.</p> <p><b>Задание 3.</b> Провести окраска капсул Нанести на предметное стекло каплю туши; промыть и прожечь петлю. В асептических условиях внести в тушь каплю исследуемых микроорганизмов, имеющих капсулы. Распределить полученную смесь по стеклу петлей. Накрыть покровным стеклом. На темном фоне должны быть видны клетки, окруженные непрокрашенной капсулой. Внести в рабочую тетрадь процесс приготовления препарата и получившийся результат.</p> <p><b>Контрольные вопросы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какие процессы входят в понятие фиксации препарата?</li> <li>2. Какие преимущества и недостатки есть у фиксированных препаратов?</li> <li>3. Назовите основные функции капсул у бактерий.</li> </ol>	
Знать	<p>- основы внешнего и внутреннего строения органов пищевых растений и сельскохозяйственных животных, их тканей и клеток;</p> <p>- использование органов растений и животных в качестве сырья для пищевой промышленности.</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Состав организма. Понятие об органе, аппарате и системе органов.</li> <li>2 Классификация тканей животного организма.</li> <li>3 Органы размножения растений, их строение и использование в качестве пищевого сырья.</li> <li>4 Основные ткани мяса. Характеристика и классификация мышечной ткани.</li> <li>5 Характеристика и пищевая ценность жировой ткани.</li> <li>6 Характеристика и пищевая ценность соединительной ткани.</li> <li>7 Закономерности строения органов опорной системы, их использование в пищевой</li> </ol>	Анатомия пищевого сырья

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, формирующие потребительские свойства пищевого сырья;</li> <li>- технологии переработки пищевого сырья.</li> <li>- изменения, которые могут происходить при переработке, транспортировании и хранении пищевого сырья.</li> </ul>	<p>промышленности.</p> <p>8 Виды связок и хрящей, их свойства и местоположение.</p> <p>9 Строение, виды, химический состав костей; отличие костей молодых и старых животных.</p> <p>10 Деление скелета на отделы. Основные области тела животного.</p> <p>11 Строение, видовые особенности шейных позвонков млекопитающих.</p> <p>12 Строение, видовые особенности грудных и поясничных позвонков млекопитающих.</p> <p>13 Строение, видовые особенности костей поясов грудной и тазовой конечностей млекопитающих.</p> <p>14 Состав мышечной системы, ее морфофункциональная характеристика.</p> <p>15 Виды мышц по форме, по функции, их строение, пищевая ценность.</p> <p>16 Изменение структуры мышц в связи с возрастом, под влиянием кормления и двигательной активности.</p> <p>17 Строение кожи, использование ее в легкой промышленности.</p> <p>18 Виды волос, их использование в легкой промышленности.</p> <p>19 Строение и видовые особенности молочной железы, функция молочной железы, ее использование в легкой промышленности.</p> <p>20 Закономерности строения трубчатых органов, их использование в пищевой промышленности.</p> <p>21 Закономерности строения паренхиматозных органов, их использование в пищевой промышленности.</p> <p>22 Классификация и пищевая ценность субпродуктов.</p> <p>23 Характеристика молока разных видов животных.</p> <p>24 Морфологический состав молока.</p> <p>25 Основные виды убойных животных. Их характеристика.</p> <p>26 Строение сердца, использование в пищевой промышленности.</p> <p>27 Строение крови и кроветворных органов, использование в пищевой промышленности.</p> <p>28 Характеристика эндокринно-ферментного сырья. Использование в пищевой и легкой промышленности.</p> <p>29 Особенности анатомии рыб.</p> <p>30 Особенности анатомического строения кролика.</p> <p>31 Особенности анатомического строения домашних птиц.</p> <p>32 Строение яйца птицы.</p> <p>33 Строение и классификация опорно-трофических тканей.</p> <p>34 Строение растительной клетки. Особенности строения паренхимные, прозенхимные клеток.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>35 Основные растительные ткани. Характеристика первичной образовательной ткани (меристемы).</p> <p>36 Характеристика покровной и механической ткани.</p> <p>37 Основные элементы, проводящих тканей. Различные типы сосудистых пучков.</p> <p>38 Вегетативные органы растений, их строение, использование в качестве пищевого сырья.</p> <p>39 Морфология и анатомия корня. Строение основных корнеплодов.</p> <p>40 Строение животной клетки.</p> <p>41 Анатомическое строение стебля травянистых однодольных и двудольных растений.</p> <p>42 Морфология и анатомия листа. Основные части листа злаковых.</p> <p>43 Ботаническая классификация и систематика растений.</p> <p>44 Использование в качестве пищевого сырья различных классов животных.</p> <p>45 Использование в качестве пищевого сырья различных классов растений.</p> <p>46 Строение сердца, использование в пищевой промышленности.</p> <p>47 Морфология и анатомия листа. Основные части листа злаковых.</p> <p>48 Особенности анатомического строения кролика.</p> <p>49 Ботаническая классификация и систематика растений.</p> <p>50 Строение и функции механических тканей.</p> <p>51 Функции и особенности строения основных тканей.</p> <p>52 Классификация проводящих тканей. Функции ксилемы (древесины) и особенности ее строения. Каковы функции флоэмы (луба).</p> <p>53 Функции соединительных тканей. Свойства и пищевое значение соединительных волокон.</p> <p>54 Строение и пищевое значение жировой соединительной ткани.</p> <p>55 Строение хрящевой ткани, ее свойства и функции в организме.</p> <p>56 Строение растительной клетки. Особенности строения паренхимных, прозенхимных клеток.</p> <p>57 Характеристика и пищевая ценность жировой ткани.</p> <p>58 Вегетативные органы растений, их строение, использование в качестве пищевого сырья.</p> <p>59 Закономерности строения органов опорной системы, их использование в пищевой промышленности.</p> <p>60 Органы размножения растений. Их строение, использование в качестве пищевого сырья.</p>	
Уметь	<p>- ориентироваться в топографии областей тела различных животных и органов растений;</p> <p>- проводить идентификацию и оценку качества пищевого сырья</p>	<p><b>Задачи:</b></p> <p>1. Рассмотрите коллекцию плодов на рисунке 1. Определите, каким растениям они принадлежат, и последовательно разделите их на: а) сухие и сочные б) вскрывающиеся и не вскрывающиеся; в) односемянные и многосемянные.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>и вырабатываемых из него продовольственных товаров,  - правильно оценить и спрогнозировать стойкость сырья при хранении.</p>	 <p style="text-align: center;">Рисунок 1</p> <p>2. Определите, у каких растений пищевым сырьем является лист, корень, стебель, плод, цветок:  А) томат Б) шпинат В) цветная капуста Г) спаржа Д) морковь  3) Соотнесите вид субпродуктов КРС с категорией к которой он относится: I категория, II категория; А) язык Б) голова В) ливер Г) почки</p>	
Владеть	<p>- навыками исследования пищевого сырья, основанных на знании их анатомии,  - микроскопическим методом исследования продовольственных товаров,  - найти изменения несвойственные сырью и определить фальсификацию продукта, а также провести качественную экспертизу товара;  - навыками определения оптимальных условий транспортирования и хранения пищевого сырья, основанными на знании их анатомии.</p>	<p><b>Задачи из профессиональной сферы:</b></p> <p>1. По представленным характеристикам, полученным при овоскопировании яиц, определите, к какой категории относят яйцо:  - состояние воздушной камеры и ее высота: неподвижная, высота не более 4 мм  - желток: прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается.  - белок: плотный, светлый, прозрачный.</p> <p>2. При исследовании методом микроскопирования образцов крахмала были получены следующие значения размеров зерен крахмала, микрон: 1- 110, 2-55, 3-35, 4-10. Определите, к какому виду крахмала относят данные образцы.</p> <p>3. Среди предложенных образцов грибов (рисунок 2) определить съедобные виды:</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		 <p data-bbox="1227 644 1346 671">Рисунок 2</p> <p data-bbox="763 676 1816 735">4. Изучить представленные образцы картофеля и при помощи органолептических и физико-химических методов определить образцы с заболеваниями и повреждениями.</p>	
Знать	<p data-bbox="349 916 741 1155">- основные понятия линейной алгебры и аналитической геометрии</p> <p data-bbox="349 1011 741 1155">- основные положения математического анализа,</p> <p data-bbox="349 1075 741 1155">- основные понятия теории вероятностей и математической статистики;</p>	<p data-bbox="763 743 1218 770"><b>Теоретические вопросы для экзамена</b></p> <ol data-bbox="763 775 1816 1326" style="list-style-type: none"> <li>1. Матрицы. Действия над матрицами.</li> <li>2. Определители матриц, их свойства (любые два с док-вом).</li> <li>3. Минор, алгебраическое дополнение. Вычисление определителя разложением по строке (столбцу), понижением порядка.</li> <li>4. Обратная матрица, теорема о существовании и единственности обратной матрицы (док-во).</li> <li>5. Элементарные преобразования матриц. Эквивалентные матрицы. Ранг матрицы. Свойства ранга. Теорема о рангах эквивалентных матриц (без док-ва).</li> <li>6. Ступенчатая матрица. Теорема о ранге ступенчатой матрицы (док-во).</li> <li>7. Системы линейных алгебраических уравнений (СЛАУ) (определения: совместной, несовместной СЛАУ, решения СЛАУ). Условия совместности СЛАУ.</li> <li>8. Матричная запись СЛАУ. Решение СЛАУ с помощью обратной матрицы.</li> <li>9. Формулы Крамера (вывод).</li> <li>10. Определенные и неопределенные СЛАУ. Метод Гаусса.</li> <li>11. Однородные СЛАУ. Фундаментальная система решений.</li> <li>12. Векторы. Линейные операции над векторами. Коллинеарные и компланарные векторы. Деление отрезка в данном отношении.</li> <li>13. Скалярное произведение векторов, его свойства. Угол между векторами. Условие</li> </ol>	Математика

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>перпендикулярности двух векторов. Проекция вектора <math>\vec{a}</math> на вектор <math>\vec{b}</math>. Механический смысл скалярного произведения.</p> <p>14. Скалярное произведение в базисе <math>\vec{i}, \vec{j}, \vec{k}</math> (вывод).</p> <p>15. Векторное произведение векторов, его свойства. Геометрический и механический смысл векторного произведения. Условие коллинеарности двух векторов.</p> <p>16. Векторное произведение в базисе <math>\vec{i}, \vec{j}, \vec{k}</math> (вывод).</p> <p>17. Смешанное произведение векторов, его свойства. Геометрический смысл смешанного произведения. Условие компланарности трех векторов.</p> <p>18. Смешанное произведение в базисе <math>\vec{i}, \vec{j}, \vec{k}</math> (вывод).</p> <p>19. Уравнение прямой на плоскости. Способы задания. Основные задачи.</p> <p>20. Уравнение плоскости в пространстве. Способы задания. Основные задачи.</p> <p>21. Уравнение прямой в пространстве. Прямая и плоскость в пространстве. Основные задачи.</p> <p>22. Функция. Способы задания. Область определения. Основные элементарные функции, их свойства, графики.</p> <p>23. Предел функции в точке. Предел функции в бесконечности. Односторонние пределы.</p> <p>24. Бесконечно малые и бесконечно большие функции, связь между ними. Свойства бесконечно малых функций.</p> <p>25. Теоремы о пределах. Раскрытие неопределенностей.</p> <p>26. Замечательные пределы.</p> <p>27. Сравнение бесконечно малых функций. Эквивалентные бесконечно малые функции и основные теоремы о них. Применение к вычислению пределов.</p> <p>28. Непрерывность функции в точке. Точки разрыва и их классификация.</p> <p>29. Основные теоремы о непрерывных функциях. Свойства функций непрерывных на отрезке.</p> <p>30. Производная функции, ее геометрический и физический смысл.</p> <p>31. Уравнения касательной и нормали к кривой. Дифференцируемость функции в точке.</p> <p>32. Производная суммы, разности, произведения, частного функций. Производная сложной и обратной функций.</p> <p>33. Дифференцирование неявных и параметрически заданных функций. Логарифмическое дифференцирование.</p> <p>34. Производные высших порядков.</p> <p>35. Дифференциал функции. Геометрический смысл дифференциала. Основные теоремы о дифференциалах.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>36. Применение дифференциала к приближенным вычислениям.</p> <p>37. Основные теоремы дифференциального исчисления: Ролля, Лагранжа и Коши.</p> <p>38. Правило Лопиталя.</p> <p>39. Условия монотонности функций. Экстремумы функций. Необходимое и достаточное условия экстремума функции.</p> <p>40. Наибольшее и наименьшее значения функции на отрезке.</p> <p>41. Выпуклость графика функции. Точки перегиба. Необходимое и достаточное условия точек перегиба.</p> <p>42. Асимптоты графика функции.</p> <p>43. Первообразная. Неопределенный интеграл и его свойства. Таблица основных интегралов.</p> <p>44. Основные методы интегрирования: замена переменной и интегрирование по частям.</p> <p>45. Интегрирование рациональных функций.</p> <p>46. Интегрирование тригонометрических функций.</p> <p>47. Интегрирование иррациональных функций.</p> <p>48. Определенный интеграл как предел интегральной суммы, его свойства.</p> <p>49. Формула Ньютона – Лейбница. Основные свойства определенного интеграла.</p> <p>50. Вычисление определенного интеграла (замена переменной, интегрирование по частям). Интегрирование четных и нечетных функций в симметричных пределах.</p> <p>51. Несобственные интегралы.</p> <p>52. Геометрические и физические приложения определенного интеграла.</p> <p>53. Основные понятия теории вероятностей: испытание, событие, вероятность события.</p> <p>54. Действия над событиями. Алгебра событий.</p> <p>55. Теоремы сложения и умножения вероятностей.</p> <p>56. Формула полной вероятности. Формула Бейеса.</p> <p>57. Последовательность независимых испытаний. Формула Бернулли.</p> <p>58. Случайные величины, их виды.</p> <p>59. Ряд распределения. Функция распределения, ее свойства. Плотность распределения, свойства.</p> <p>60. Числовые характеристики случайных величин: математическое ожидание, дисперсия, среднее квадратическое отклонение.</p> <p>61. Нормальный закон распределения случайной величины.</p> <p>Системы случайных величин. Закон распределения. Числовые характеристики системы случайных величин. Зависимость случайных величин.</p>	
Уметь	- распознавать возможность аналитического решения задачи,	<b>Примерные практические задания для экзамена:</b>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно разработать алгоритм решения задачи,</li> <li>- корректно обосновывать необходимость предложенного метода решения задачи,</li> <li>- предложить наиболее эффективное решение,</li> <li>- уметь использовать прикладные программные продукты.</li> </ul>	<p>1. Решить систему линейных алгебраических уравнений <math>\begin{cases} x - 4y - 2z = -3, \\ 3x + y + z = 5, \\ 3x - 5y - 6z = -7. \end{cases}</math></p> <p>2. Решить систему линейных алгебраических уравнений <math>\begin{cases} x + y + z = 0, \\ 2x - y - z = 0, \\ 3x + 4y + z = 0. \end{cases}</math></p> <p>3. Написать уравнение прямой, проходящей через точку <math>M(1,2)</math> параллельной прямой <math>5x + 2y + 20 = 0</math>.</p> <p>4. Вычислить <math>\bar{a} \cdot \bar{b}</math> и <math>\bar{a} \times \bar{b}</math>, если <math>\bar{a} = (1,1,1)</math>, <math>\bar{b} = (0,2,1)</math>.</p> <p>5. Написать уравнение прямой <math>AB</math>, если <math>A(-1,2)</math>, <math>B(2,-1)</math></p> <p>6. Написать уравнение прямой, проходящей через точку <math>M(1,0)</math> параллельной прямой <math>\frac{x-2}{3} = \frac{y-4}{-1}</math>.</p> <p>7. Показать, что прямые <math>2x - y - 20 = 0</math> и <math>-x - 2y - 3 = 0</math> перпендикулярны.</p> <p>8. Показать, что прямые <math>2x - y + 4 = 0</math> и <math>-4x + 2y - 10 = 0</math> параллельны.</p> <p>9. Написать уравнение прямой, отсекающей на осях координат отрезки 2 и 3.</p> <p>10. Написать уравнение прямой, проходящей через точку <math>M(-2,3)</math> перпендикулярно прямой <math>x + 2y + 20 = 0</math>.</p> <p>11. Вычислите пределы:  а) <math>\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{1 + 4x - x^4}{x + 3x^2 + 2x^4}</math>; б) <math>\lim_{x \rightarrow 0} \frac{3x \cdot \arcsin 2x}{\cos x - \cos^3 x}</math>; в) <math>\lim_{x \rightarrow 3} \frac{\sqrt{2x-1} - \sqrt{5}}{x-3}</math>.</p> <p>12. Найдите <math>\frac{dy}{dx}</math> для функций: а) <math>y = e^{4x-x^2}</math>. б) <math>\begin{cases} x = \operatorname{ctg} 2t, \\ y = \ln(\sin 2t). \end{cases}</math></p> <p>13. Найти экстремум функции и точки перегиба <math>y = x^4 - 4x^3 - 48x^2 + 6x - 9</math></p> <p>14. Найти неопределённый интеграл: а) <math>\int \sin 3x \cdot \cos 5x dx</math>, б) <math>\int \frac{1 - \cos x}{(x - \sin x)^2} dx</math>. в)</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																								
		<p><math>\int (2x+5) \cdot e^x dx.</math></p> <p>15. Вычислить определенный интеграл <math>\int_2^{\sqrt{20}} \frac{x dx}{\sqrt{x^2 + 5}}.</math></p> <p>16. Вычислить определенный интеграл <math>\int_0^1 4x \cdot \arcsin x dx.</math></p> <p>17. Найти площадь фигуры, ограниченной линиями: <math>x = 4, y^2 = 4x.</math></p> <p>18. При доставке с завода на базу 1000 радиоприемников, у 55 вышли из строя лампы. Найти вероятность того, что взятый наудачу приемник будет исправным.</p> <p>19. Пятнадцать экзаменационных билетов содержат по 2 вопроса, которые не повторяются, экзаменуемый знает только 25 вопросов. Найти вероятность того, что экзамен будет сдан, если для этого достаточно ответить на два вопроса одного билета.</p> <p>20. Принимаем вероятности рождения мальчика и девочки равными. Найти вероятность того, что среди 10 новорожденных 6 окажутся мальчиками.</p> <p>21. Дан закон распределения дискретной случайной величины:</p> <table border="1" data-bbox="1077 794 1500 858"> <tr> <td>x:</td> <td>110</td> <td>120</td> <td>130</td> <td>140</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>p:</td> <td>0.1</td> <td>0.2</td> <td>0.3</td> <td>0.2</td> <td>0.2</td> </tr> </table> <p>вычислить ее математическое ожидание, дисперсию и среднее квадратическое отклонение.</p> <p>22. Дана функция распределения непрерывной случайной величины X</p> $F(x) = \begin{cases} 0 & \text{при } x < 0 \\ 0,25x^3(x+3) & \text{при } 0 \leq x \leq 1 \\ 1 & \text{при } x > 1 \end{cases}$ <p>Найти плотность распределения <math>f(x)</math>, построить ее график, вероятность попадания в заданный интервал <math>[0,5; 2]</math>, <math>Mx, Dx, \sigma_x.</math></p> <p>23. Задано распределение вероятностей дискретной двумерной случайной величины:</p> <table border="1" data-bbox="853 1197 1664 1294"> <tr> <td>Y \ X</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>0,4</td> <td>0,15</td> <td>0,30</td> <td>0,35</td> </tr> <tr> <td>0,8</td> <td>0,05</td> <td>0,12</td> <td>0,03</td> </tr> </table> <p>Найти законы распределения составляющих, коэффициент корреляции</p>	x:	110	120	130	140	150	p:	0.1	0.2	0.3	0.2	0.2	Y \ X	2	5	8	0,4	0,15	0,30	0,35	0,8	0,05	0,12	0,03	
x:	110	120	130	140	150																						
p:	0.1	0.2	0.3	0.2	0.2																						
Y \ X	2	5	8																								
0,4	0,15	0,30	0,35																								
0,8	0,05	0,12	0,03																								

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																
		<p>24. По выборке при заданном уровне значимости <math>\alpha = 0,05</math> проверить по критерию Пирсона гипотезу о нормальном распределении генеральной совокупности. В случае принятия гипотезы о нормальном распределении найти доверительные интервалы для математического ожидания <math>a</math> и среднего квадратического отклонения <math>\sigma</math> при уровне надежности <math>\gamma = 1 - \alpha</math></p> <table border="1" data-bbox="763 424 1816 528"> <tr> <td><math>x_i</math></td> <td>4</td> <td>7</td> <td>10</td> <td>13</td> <td>16</td> <td>19</td> <td>22</td> </tr> <tr> <td><math>n_i</math></td> <td>6</td> <td>11</td> <td>14</td> <td>22</td> <td>20</td> <td>13</td> <td>9</td> </tr> </table> <p>25. Из нормальной генеральной совокупности извлечена выборка объема <math>n = 15</math>: 143, 121, 135, 132, 120, 116, 115, 143, 115, 120, 138, 133, 148, 133, 134. Требуется при уровне значимости <math>\alpha = 0,05</math> проверить нулевую гипотезу <math>H_0 : \sigma^2 = \sigma_0^2 = 55</math>, приняв в качестве конкурирующей гипотезы: а) <math>H_1 : \sigma^2 \neq 55</math>, б) <math>H_1 : \sigma^2 &gt; 55</math> или <math>H_1 : \sigma^2 &lt; 55</math> в зависимости от полученного значения <math>\sigma^2</math>.</p>	$x_i$	4	7	10	13	16	19	22	$n_i$	6	11	14	22	20	13	9	
$x_i$	4	7	10	13	16	19	22												
$n_i$	6	11	14	22	20	13	9												
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами аналитического и численного решения прикладных задач,</li> <li>- навыками интерпретировать полученные результаты,</li> <li>- методами обработки информации с использованием прикладных программных средств прикладных задач, м</li> <li>- способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов;</li> </ul>	<p><b>Примерные прикладные задачи и задания</b></p> <p><b>Задача 1.</b> Зависимость пути от времени при прямолинейном движении точки задается уравнением <math>s = \frac{1}{3}t^3 + 2t^2 - 3</math>, где <math>s</math> — путь в м, а <math>t</math> — время в с. Вычислите ее скорость и ускорение в момент времени <math>t = 4с</math>.</p> <p><b>Задание 2.</b> Составьте алгоритм исследования на экстремум функции нескольких переменных</p> <p><b>Задание 3.</b> Подготовьте ответы на вопросы к ИДЗ № 6: Что значит оценить генеральные параметры по выборке? Сформулируйте определение точечной оценки. Определите смещенные и несмещенные, эффективные и неэффективные, состоятельные и несостоятельные оценки генеральных параметров. Проиллюстрируйте определения геометрически. Запишите расчетные формулы для сгруппированных и несгруппированных данных: выборочного среднего <math>\bar{X}</math> (укажите его вероятностный смысл); выборочной дисперсии <math>D_B</math>. Как оценить математическое ожидание по выборочной средней? Оцените дисперсию по исправленной дисперсии. Какими являются точечные оценки математического ожидания, дисперсии и среднего квадратичного отклонения: смещенными или нет, эффективными или неэффективными, состоятельными или несостоятельными?</p> <p><b>Задача 4.</b> Для изучения количественного признака <math>X</math> из генеральной совокупности</p>																	

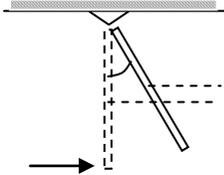
Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																		
		<p>извлечена выборка <math>x_1, \dots, x_n</math> объема <math>n</math>, имеющая данное статистическое распределение.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1). Постройте полигон частот.</li> <li>2). Постройте эмпирическую функцию распределения.</li> <li>3). Постройте гистограмму относительных частот.</li> <li>4). Найдите выборочное среднее <math>\bar{x}</math>, выборочную дисперсию <math>D_B</math>, выборочное среднее квадратическое отклонение <math>\sigma_B</math>, исправленную дисперсию <math>s^2</math> и исправленное среднее квадратическое отклонение <math>s</math>.</li> <li>5). При данном уровне значимости <math>\alpha</math> проверьте по критерию Пирсона гипотезу о нормальном распределении генеральной совокупности.</li> <li>6). В случае принятия гипотезы о нормальном распределении найдите доверительные интервалы для математического ожидания <math>a</math> и среднего квадратического отклонения <math>\sigma</math> при данном уровне надежности <math>\gamma = 1 - \alpha</math>. (Принять <math>\alpha = 0,01</math>).</li> </ol> <table border="1" data-bbox="763 691 1816 794"> <tbody> <tr> <td><math>x_i</math></td> <td>9</td> <td>13</td> <td>17</td> <td>21</td> <td>25</td> <td>29</td> <td>33</td> <td>37</td> </tr> <tr> <td><math>n_i</math></td> <td>5</td> <td>10</td> <td>19</td> <td>23</td> <td>25</td> <td>19</td> <td>12</td> <td>7</td> </tr> </tbody> </table>	$x_i$	9	13	17	21	25	29	33	37	$n_i$	5	10	19	23	25	19	12	7	
$x_i$	9	13	17	21	25	29	33	37													
$n_i$	5	10	19	23	25	19	12	7													
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные физические явления и основные законы физики;</li> <li>- границы их применимости, применение законов в важнейших практических приложениях;</li> <li>- основные физические величины и физические константы, их определение, смысл, способы и единицы их измерения;</li> <li>- фундаментальные физические опыты и их роль в развитии науки;</li> <li>- назначение и принципы действия важнейших физических приборов.</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к экзамену (1 семестр)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Механическое движение. Предмет кинематики. Система отсчета. Материальная точка. Траектория. Радиус кривизны траектории. Путь и перемещение. Скорость и ускорение как производные радиус-вектора по времени. Нормальное и тангенциальное ускорения.</li> <li>2. Поступательное движение твердого тела. Вращательное движение твердого тела. Угол поворота. Угловая скорость и угловое ускорение. Связь между угловыми и линейными характеристиками движения.</li> <li>3. Первый закон Ньютона – закон инерции. Инерциальные системы отсчета. Поле как материальная причина силового взаимодействия. Сила и масса. Импульс тела. Второй и третий законы Ньютона.</li> <li>4. Понятие состояния в классической механике. Внешние и внутренние силы. Замкнутые механические системы. Закон сохранения импульса и его связь с однородностью пространства.</li> <li>5. Энергия как универсальная мера различных форм движения и взаимодействия. Механическая энергия и работа. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Потенциальное поле сил. Консервативные силы и потенциальные поля. Связь между силой и потенциальной энергией. Потенциальная энергия упругих деформаций и поля тяготения.</li> <li>6. Закон сохранения полной механической энергии. Соударение тел.</li> </ol>	Физика																		

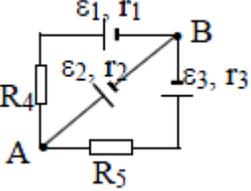
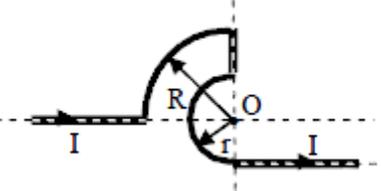
<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>7. Понятие абсолютно твердого тела. Момент силы. Момент импульса при вращении вокруг неподвижной оси. Момент инерции материальной точки и твердого тела. Моменты инерции некоторых тел.</p> <p>8. Основное уравнение динамики вращательного движения. Физический смысл момента инерции. Работа внешних сил при вращении.</p> <p>9. Преобразования Галилея. Принцип относительности. Постулаты специальной теории относительности. Преобразования Лоренца и следствия из них.</p> <p>10. Основной закон релятивистской динамики материальной точки. Взаимосвязь массы и энергии. Время в естествознании. Границы применимости классической механики.</p> <p>11. Основные положения молекулярно-кинетической теории (МКТ). Состояние системы. Параметры состояния. Равновесные состояния и процессы. Их графическое изображение. Опытные законы идеальных газов. Уравнение Менделеева-Клапейрона. Основное уравнение МКТ идеальных газов. Число степеней свободы молекул.</p> <p>12. Закон Больцмана о равномерном распределении энергии по степеням свободы. Средняя кинетическая энергия поступательного движения молекул. Молекулярно-кинетическое толкование температуры. Связь давления, концентрации и температуры. Внутренняя энергия идеального газа.</p> <p>13. Статистический метод исследования. Скорости молекул. Понятие о функции распределения. Закон Максвелла для распределения молекул идеального газа по скоростям. Наиболее вероятная, средняя арифметическая и средняя квадратичная скорости молекул.</p> <p>14. Распределение Больцмана.</p> <p>15. Механическая работа и теплота. Работа, совершаемая газом при изменении его объема. Первое начало термодинамики.</p> <p>16. Применение первого начала термодинамики к изопроцессам. Адиабатический процесс.</p> <p>17. Теплоемкость идеального газа. Макро- и микросостояния.</p> <p>18. Термодинамическая вероятность. Понятие об энтропии. Термодинамические функции состояния. Второе начало термодинамики. Третье начало термодинамики.</p> <p>19. Структура тепловых двигателей и второе начало термодинамики. Коэффициент полезного действия идеального теплового двигателя. Цикл Карно и его КПД.</p> <p>20. Гармонические колебания. Характеристики гармонических колебаний: амплитуда, фаза, частота, начальная фаза. Скорость и ускорение точки при гармоническом механическом колебании. Упругие и квазиупругие силы. Колебания под действием этих сил.</p> <p>21. Пружинный маятник. Физический и математический маятники. Дифференциальное уравнение свободных незатухающих колебаний. Графическое изображение колебаний. Энергия гармонических колебаний.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>22. Дифференциальное уравнение затухающих колебаний и его решение. Частота затухающих колебаний. Логарифмический декремент. Добротность. Вынужденные колебания. Амплитуда и фаза вынужденных колебаний. Явление резонанса.</p> <p>23. Сложение гармонических колебаний. Сложение гармонических колебаний одной частоты и одного направления. Биения.</p> <p>24. Сложение гармонических колебаний. Сложение взаимно-перпендикулярных колебаний.</p> <p>25. Электрические заряды. Дискретность электрических зарядов. Закон сохранения зарядов в замкнутой системе. Точечные заряды. Сила взаимодействия точечных зарядов в вакууме и веществе. Закон Кулона. Напряженность электрического поля. Графическое изображение электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей.</p> <p>26. Работа сил электростатического поля. Потенциал электростатического поля. Циркуляция вектора напряженности электростатического поля. Потенциальный характер электростатического поля. Связь между напряженностью и потенциалом. Поток вектора электрического смещения.</p> <p>27. Теорема Остроградского-Гаусса для вектора электрического смещения. Применение теоремы для расчета полей.</p> <p>28. Постоянный электрический ток, его характеристики и условия существования. Сторонние силы. Плотность тока. Закон Ома в дифференциальной форме как следствие электронной теории электропроводности металлов. Удельная проводимость и удельное сопротивление. Сопротивление проводников, его зависимость от температуры. Электродвижущая сила и напряжение. Взаимосвязь напряжения, электродвижущей силы и разности потенциалов.</p> <p>29. Закон Ома в интегральной форме для однородного и неоднородного участков. Разветвленные цепи и правила Кирхгофа. Работа и мощность электрического тока. Закон Джоуля-Ленца.</p> <p>30. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Магнитная проницаемость вещества. Вектор напряженности магнитного поля. Магнитный момент.</p> <p>31. Принцип суперпозиции магнитных полей. Закон Био-Савара-Лапласа. Применение этого закона к расчету магнитного поля отрезка прямого провода, кругового тока и длинного прямолинейного проводника с током.</p> <p>32. Вихревой характер магнитного поля. Теорема о циркуляции вектора магнитной индукции (закон полного тока).</p> <p>33. Сила Ампера. Закон Ампера. Сила Лоренца. Движение заряженных частиц в магнитном поле.</p> <p>34. Магнитный поток. Теорема Остроградского-Гаусса для магнитного поля. Работа по</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>перемещению проводника и контура с током в магнитном поле.</p> <p>35. Магнитные моменты электронов и атомов. Намагниченность. Магнитная восприимчивость, ее связь с магнитной проницаемостью. Типы магнетиков. Природа диа- и парамагнетизма.</p> <p>36. Ферромагнетизм. Магнитный гистерезис. Домены. Точка Кюри. Применение ферромагнетиков.</p> <p>37. Явление электромагнитной индукции. Закон Фарадея. Его вывод из закона сохранения энергии. Правило Ленца. Вращение проводящей рамки в магнитном поле.</p> <p>38. Явление самоиндукции. Индуктивность. Токи и напряжения при замыкании и размыкании цепи. Явление взаимной индукции. Принцип действия трансформаторов.</p> <p>39. Энергия магнитного поля. Объемная плотность энергии.</p> <p>40. Вихревое электрическое поле. Ток проводимости и ток смещения. Обобщение теоремы о циркуляции вектора напряженности магнитного поля.</p> <p>41. Система уравнений Максвелла в интегральной форме. Электромагнитное поле.</p> <p>42. Понятие волны. Кинематика волновых процессов. Волны продольные и поперечные. Гармонические волны. Длина волны, волновое число. Волновой фронт, волновая поверхность. Плоские и сферические волны. Уравнение бегущей волны. Фазовая скорость. Волновое уравнение.</p> <p>43. Перенос энергии волной. Поток волновой энергии. Вектор Умова. Физические следствия из уравнений Максвелла.</p> <p>44. Электромагнитные волны. Возбуждение электромагнитных волн. Дифференциальное уравнение для электромагнитных волн. Свойства электромагнитных волн. Перенос энергии электромагнитной волной. Вектор Умова-Пойнтинга. Шкала электромагнитных волн.</p> <p><b>Перечень теоретических вопросов к экзамену (2 семестр)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шкала электромагнитных волн. Особенности оптического диапазона. Показатель преломления среды.</li> <li>2. Когерентные волны. Интерференция световых волн. Сложение интенсивностей в случае некогерентных и когерентных колебаний.</li> <li>3. Оптическая разность хода. Связь оптической разности хода двух волн с разностью фаз между ними. Условия максимума и минимума.</li> <li>4. Схема Юнга для наблюдения интерференции. Временная и пространственная когерентность.</li> <li>5. Интерференция в тонких пленках. Наблюдение колец Ньютона в отраженном и проходящем свете.</li> <li>6. Явление дифракции. Дифракция Френеля и Фраунгофера. Принцип Гюйгенса-Френеля.</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>7. Дифракция Френеля на круглом отверстии. Зоны Френеля. Графический метод сложения амплитуд</p> <p>8. Дифракция Фраунгофера на узкой прямолинейной щели. Дифракционная решетка как совокупность конечного числа щелей.</p> <p>9. Тепловое излучение тела. Закон Стефана-Больцмана. Закон смещения Вина. Гипотеза Планка.</p> <p>10. Фотоэффект. Законы Столетова. Формула Эйнштейна.</p> <p>11. Фотоны. Давление света. Корпускулярно-волновой дуализм света.</p> <p>12. Рассеяние фотона на свободном электроны. Формула Комптона.</p> <p>13. Волновые свойства частиц. Длина волны де Бройля. Экспериментальные подтверждения гипотезы де Бройля.</p> <p>14. Принцип неопределенности. Соотношение неопределенностей Гейзенберга. Особенности процесса измерения в квантовой механике.</p> <p>15. Физическое истолкование волн де Бройля. Волновая функция и ее свойства. Плотность вероятности обнаружения частицы.</p> <p>16. Основная задача квантовой механики. Нестационарное и стационарное уравнение Шрёдингера.</p> <p>17. Частица в одномерной бесконечной прямоугольной потенциальной яме. Квантование энергии. Собственные функции состояния частицы.</p> <p>18. Прохождение частицы через потенциальный барьер. Туннельный эффект.</p> <p>19. Квантовый гармонический осциллятор.</p> <p>20. Планетарная модель атома. Постулаты Бора. Квантование энергии водородоподобной системы.</p> <p>21. Излучение водородоподобных систем. Спектральные серии атома водорода. Обобщенная формула Бальмера.</p> <p>22. Спектры многоэлектронных атомов. Закон Мозли.</p> <p>23. Уравнение Шредингера для атома водорода. Квантование момента импульса. Правила отбора.</p> <p>24. Спин электрона. Квантовые числа, описывающие состояние электрона в атоме. Кратность вырождения энергетических уровней. Принцип Паули.</p> <p>25. Принцип тождественности одинаковых частиц. Бозоны и фермионы. Квантовые распределения.</p> <p>26. Свободные электроны в металле. Энергия Ферми. Зонная теория твердых тел.</p> <p>27. Электропроводность металлов и полупроводников. Сверхпроводимость.</p> <p>28. Явление радиоактивности. Основной закон радиоактивного распада. Постоянная распада. Период полураспада.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		29. Состав и характеристики атомного ядра. Капельная модель. Размер и спин ядра. 30. Масса и энергия связи атомного ядра. Зависимость удельной энергии связи от массового числа. Оболочечная модель ядра. 31. Ядерные реакции. Энергия реакции. Реакции деления и синтеза ядер. 32. Радиоактивные ряды. Основные закономерности $\alpha$ -излучения ядер. Длина свободного пробега $\alpha$ -частиц. 33. Три вида $\beta$ -распада. Энергетический спектр $\beta$ -частиц. Нейтрино. 34. Особенности $\gamma$ -излучения ядер. Прохождение $\gamma$ -квантов через вещество. 35. Классификация элементарных частиц. Лептоны. Лептонный заряд. 62. Адроны. Барионный заряд. Кварковая модель адронов.	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решать стандартные задачи по основным разделам курса физики;</li> <li>- строить графики экспериментальных зависимостей;</li> <li>- устанавливать характер зависимости по графикам, построенных в любых координатах;</li> <li>- составлять таблицы экспериментальных данных;</li> <li>- составлять отчеты по выполненным экспериментальным работам, описывать результаты и уметь формулировать выводы;</li> <li>- пользоваться таблицами, учебной, справочной и методической литературой;</li> <li>- оценивать случайные ошибки эксперимента, определять доверительный интервал;</li> <li>- выбирать приборы с пределами измерений, необходимыми для данных измерений, определять</li> </ul>	<p><b>Примерный перечень практических заданий для экзамена (1 семестр)</b></p> <p><b>Задача 1.</b> Движение тела массой 2 кг задано уравнением: <math>\mathbf{s} = 6t^3 + 3t + 2</math>, где путь выражен в метрах, время - в секундах. Найти зависимость ускорения от времени. Вычислить равнодействующую силу, действующую на тело в конце второй секунды, и среднюю силу за этот промежуток времени.</p> <p><b>Задача 2.</b> Точка движется в плоскости XOY по закону: <math>x = 2t</math>; <math>y = 3t(1 - 2t)</math>.          Найти: 1) уравнение траектории <math>y = f(x)</math> и изобразить ее графически; 2) вектор скорости <math>\mathbf{v}</math>; 3) ускорения <math>\mathbf{a}</math> в зависимости от времени; 4) момент времени <math>t_0</math>, в который вектор ускорения <math>\mathbf{a}</math> составляет угол <math>\pi/4</math> с вектором скорости <math>\mathbf{v}</math>.</p> <p><b>Задача 3.</b> Однородный стержень длиной <math>\ell=1</math> м может свободно вращаться вокруг горизонтальной оси, проходящей через один из его концов. В другой конец ударяет пуля массой <math>m=7</math> г, летящая перпендикулярно стержню и его оси вращения, и застревает в нем. Определить массу <math>M</math> стержня, если в результате попадания пули он отклонился на угол <math>\alpha=60^\circ</math>. Принять скорость пули <math>V=360</math> м/с. Считать <math>M \gg m</math>.</p>  <p><b>Задача 4.</b> Шар массой <math>m_1 = 5</math> кг движется со скоростью <math>V_1 = 1</math> м/с и сталкивается с покоящимся шаром массой <math>m_2 = 2</math> кг. Определить скорости <math>U_1</math> и <math>U_2</math> шаров после удара. Удар считать абсолютно упругим, прямым, центральным.</p> <p><b>Задача 5.</b> За промежуток времени <math>t=10</math> с частица прошла <math>3/4</math> окружности радиусом <math>R=160</math></p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>цену деления, показания приборов, погрешность и уметь градуировать шкалу приборов; использовать различные методики физических измерений и обработки экспериментальных данных.</p>	<p>см. Найти: 1) среднюю скорость движения <math>\langle v \rangle</math>; 2) модуль средней скорости перемещения <math> \langle v \rangle </math>; 3) модуль среднего вектора полного ускорения <math> \langle a \rangle </math>, если частица двигалась из состояния покоя с постоянным тангенциальным ускорением <math>a_\tau</math>.</p> <p><b>Задача 6.</b> Два моля кислорода изотермически сжали, а затем изобарически расширили до первоначального объема. Известно, что <math>P_1=550</math> кПа, <math>V_1=9 \cdot 10^{-3} \text{ м}^3</math>, а средняя квадратичная скорость движения молекул в конечном состоянии равна <math>720 \text{ м/с}</math>. На сколько измениться конечная средняя кинетическая энергия его молекул относительно начальной. Представить графики описанных процессов в координатах V-T.</p> <p><b>Задача 7.</b> Азот находится в закрытом сосуде объемом 3 л при температуре <math>27^\circ\text{C}</math> и давлении 3 атм. После нагревания давление в сосуде повысилось до 25 атм. Определить: 1) температуру азота после нагревания; 2) количество тепла, сообщенного азоту.</p> <p><b>Задача 8.</b> Найти изменение <math>\Delta S</math> энтропии при превращении льда (<math>t = -20^\circ\text{C}</math>) массой <math>m=10</math> г в пар (<math>t_n=100^\circ\text{C}</math>).</p> <p><b>Задача 9.</b> Определить силу тока, текущего через элемент <math>\mathcal{E}_2</math>, если <math>\mathcal{E}_1=1</math> В, <math>\mathcal{E}_2=2</math> В, <math>\mathcal{E}_3=3</math> В, <math>r_1=1</math> Ом, <math>r_2=0,5</math> Ом, <math>r_3=1/3</math> Ом, <math>R_4=1</math> Ом, <math>R_5=1/3</math> Ом.</p>   <p><b>Задача 10.</b> Бесконечно длинный проводник изогнут так, как это изображено на рисунке. Определить магнитную индукцию <math>B</math> поля, создаваемого в точке <math>O</math> током <math>I = 80</math> А, текущим по проводнику. Принять <math>r = R/2</math>, где <math>R=1</math> м.</p> <p><b>Примерный перечень практических заданий для экзамена (2 семестр)</b></p> <p><b>Задача 1.</b> Желтый свет натрия, которому соответствуют длины волн <math>\lambda_1=589 \text{ нм}</math> и <math>\lambda_2=589,59 \text{ нм}</math>, падает на дифракционную решетку, имеющую 7500 штрихов/см. Определить:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Наибольший порядок максимума для этого света;</li> <li>2. Угловую дисперсию дифракционной решетки;</li> <li>3. Ширину решетки, необходимую для разрешения этих двух линий.</li> </ol> <p><b>Задача 2.</b> Угол <math>\alpha</math> между плоскостями пропускания поляризатора и анализатора равен <math>45^\circ</math>. Во сколько раз уменьшится интенсивность света, выходящего из анализатора, если угол увеличить до <math>60^\circ</math>?</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p><b>Задача 3.</b> Выпуклая линза радиуса равного 16 см соприкасается со стеклянной пластиной. Контакт линзы и пластины идеальный. Длина волны света 500 нм. Получить выражения для радиусов светлых и темных колец и найти радиус пятого светлого кольца.</p> <p><b>Задача 4.</b> Максимум спектральной плотности энергетической светимости Солнца приходится на длину волны 0,48 мкм. Считая, что Солнце излучает как черное тело, определите:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Температуру его поверхности;</li> <li>2. Мощность, излучаемую его поверхностью.</li> </ol> <p><b>Задача 5.</b> При некоторой задерживающей разности потенциалов фототок с поверхности лития, освещаемого электромагнитным излучением с длиной волны <math>\lambda_0</math>, прекращается. Изменив длину волны излучения в 1,5 раза, установили, что для прекращения фототока необходимо увеличить задерживающую разность потенциалов в 2 раза. Работа выхода электронов с поверхности лития <math>A_{\text{вых}} = 2,39</math> эВ. Вычислите <math>\lambda_0</math>.</p> <p><b>Задача 6.</b> Какая часть начального количества атомов распадается за один год в радиоактивном изотопе <math>\text{Th}^{228}</math>. Период полураспада <math>T = 7 \cdot 10^3</math> лет.</p> <p><b>Задача 7.</b> Фотон с энергией <math>\varepsilon = 3,02</math> МэВ в поле тяжелого ядра превратился в пару электрон-позитрон. Принимая, что кинетическая энергия электрона и позитрона одинакова, определите кинетическую энергию каждой частицы.</p> <p><b>Задача 8.</b> Определите суточный расход чистого урана <math>{}_{92}\text{U}^{235}</math> атомной электростанцией мощностью 300 МВт, если при делении <math>{}_{92}\text{U}^{235}</math> за один акт деления выделяется 200 МэВ энергии.</p> <p><b>Задача 9.</b> Вычислить постоянную Ридберга, если известно, что для ионов <math>\text{He}^+</math> разность длин волн между головными линиями серии Бальмера и Лаймана <math>\Delta\lambda = 133,7</math> нм.</p> <p><b>Задача 10.</b> Найти разность энергии связи <math>{}_{0}p^1</math> и <math>{}_{1}p^1</math> в ядре <math>{}_{5}\text{B}^{11}</math>.</p>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками практического применения законов физики;</li> <li>- навыками выполнения физических экспериментов и оценки их результатов;</li> <li>- владеть методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента.</li> </ul>	<p>Основными оценочными средствами планируемых результатов обучения данного раздела служат лабораторные работы и индивидуальные задания каждого семестра.</p> <p><b>Примерный перечень вопросов и заданий по лабораторным работам (1 семестр)</b></p> <p><b>№ 1 «Применение законов сохранения для определения скорости полета пули»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приведите примеры сил, дающих разные виды потенциальной энергии. Какие из них присутствуют в данной работе? Изобразите схему экспериментальной установки и укажите на ней силы, действующие на все тела, входящие в систему, в каждый момент времени.</li> <li>2. Какие величины имели кинетическая и потенциальная энергия системы «пуля+маятник» в различные моменты опыта? Представьте схему изменения кинетической и потенциальной энергии системы.</li> <li>3. Для каких моментов времени в данном эксперименте можно применять закон сохранения</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>механической энергии, а для каких нельзя и почему? Схема.</p> <p>4. Для каких моментов времени в данном эксперименте можно применять закон сохранения импульса, а для каких нельзя и почему? Схема</p> <p>5. Используя законы сохранения получите формулу для расчета скорости полета пули в данной работе.</p> <p>6. Как производится обработка экспериментальных данных в данной работе. Как определяется доверительный интервал скорости и средняя квадратическая погрешность отклонения маятника?</p> <p><b>№ 14 «Определение показателя адиабаты методом Клемана и Дезорма»</b></p> <p>1. Объясните ход эксперимента и результаты расчета.</p> <p>2. Назовите процессы, происходящие с газом, в ходе эксперимента и изобразите их графически.</p> <p>3. Запишите уравнения для вывода формулы показателя адиабаты.</p> <p>4. Продемонстрируйте возможность применения среды Microsoft Excel (или другой среды) для обработки экспериментальных данных.</p> <p>5. Как в данной работе минимизируется погрешность экспериментальных данных?</p> <p><b>№ 24 «Расширение предела измерения амперметра постоянного тока»</b></p> <p>1. Каков принцип действия электроизмерительных приборов магнитоэлектрического и электромагнитного типа, применяемы в данной работе?</p> <p>2. Что называют током полного отклонения и напряжением полного отклонения электроизмерительного прибора?</p> <p>3. Каким образом включают амперметр и вольтметр в электрическую цепь для измерения тока и напряжения? Продемонстрируйте навыки включения этих приборов в электрическую цепь.</p> <p>4. Что такое шунт? Для чего и как он используется? Продемонстрируйте использование шунта.</p> <p>5. Что такое добавочное сопротивление? Для чего и как оно используется? Продемонстрируйте использование добавочного сопротивления.</p> <p>6. Продемонстрируйте возможность применения среды Microsoft Excel (или другой среды) для обработки экспериментальных данных.</p> <p>7. Как в данной работе минимизируется погрешность экспериментальных данных?</p> <p><b>Примерный перечень вопросов и заданий по лабораторным работам (2 семестр)</b></p> <p><b>№ 34 «Определение длины световой волны и характеристик дифракционной решетки»</b></p> <p>1. Каковы параметры и характеристики дифракционной решетки, применяемой в</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>эксперименте?</p> <p>2. Получите формулу для определения длины световой волны при дифракции на дифракционной решетке.</p> <p>3. Каково практическое применение дифракционных решеток?</p> <p>4. Как в данной работе минимизируется погрешность экспериментальных данных?</p> <p><b>№ 42 «Определение главных квантовых чисел возбужденных состояний атома водорода»</b></p> <p>1. Поясните устройство и принцип работы спектроскопа, используемого в данной работе</p> <p>2. Получите формулу для определения главных квантовых чисел возбужденных состояний атома водорода и других водородоподобных атомов</p> <p>3. Что называется градуировочным графиком?</p> <p>4. Продемонстрируйте возможность применения среды Microsoft Excel (или другой среды) для обработки экспериментальных данных</p> <p><b>№ 51 «Изучение закономерностей <math>\alpha</math>-распада»</b></p> <p>1. Что такое активность радиоактивного элемента, ее вычисление и единицы измерения.</p> <p>2. В чем состоит закон Гейгера - Неттола?</p> <p>3. Как оценить энергию <math>\alpha</math> - частицы?</p> <p>4. Устройство и принцип работы счетчика Гейгера-Мюллера.</p> <p>5. Продемонстрируйте возможность применения среды Microsoft Excel (или другой среды) для обработки экспериментальных данных</p>	
Знать	<p>- использование биотехнологии в охране окружающей среды.</p> <p>- биотехнологические способы получения необходимых человеку веществ и продуктов.</p> <p>- высокоэффективные формы микроорганизмов, культуры клеток и тканей растений, животных или изолированных из клеток биологических структур, используемых в биотехнологии.</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</b></p> <p>1. Предмет «Основы биотехнологии», его значение для специалистов в области товароведения и экспертизы продовольственных товаров.</p> <p>2. Этапы развития биотехнологии.</p> <p>3. Основные направления в биотехнологии.</p> <p>4. Требования, предъявляемые к микроорганизмам – продуцентам. Способы создания высокоэффективных штаммов-продуцентов.</p> <p>5. Стадии и кинетика роста микроорганизмов.</p> <p>6. Сырье и состав питательных сред для биотехнологического производства.</p> <p>7. Способы культивирования микроорганизмов.</p> <p>8. Культивирование животных и растительных клеток.</p> <p>9. Общая биотехнологическая схема производства продуктов микробного синтеза.</p> <p>10. Получение посевного материала. Микроорганизмы, используемые в биотехнологии.</p> <p>11. Сырье для питательных сред. Принципы составления питательных сред.</p> <p>12. Состав питательной среды для биотехнологического производства (источники углерода и других питательных веществ).</p>	Основы биотехнологии

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>13. Приготовление питательной среды, инокуляция и культивирование.</p> <p>14. Способы ферментации: аэробная и анаэробная, глубинная и поверхностная, периодическая и непрерывная, с иммобилизованным продуцентом.</p> <p>15. Особенности стадии выделения и очистки в зависимости от целевого продукта. Продукты микробного брожения и метаболизма.</p> <p>16. Направленный синтез лимонной кислоты.</p> <p>17. Получение молочной кислоты биотехнологическим способом.</p> <p>18. Получение уксусной кислоты биотехнологическим способом.</p> <p>19. Получение и использование аминокислот.</p> <p>20. Получение липидов с помощью микроорганизмов.</p> <p>21. Производство и применение витаминов.</p> <p>22. Получение ферментных препаратов из сырья растительного и животного происхождения, их использование в пищевой промышленности.</p> <p>23. Получение ферментных препаратов с помощью микроорганизмов. Номенклатура микробных ферментных препаратов.</p> <p>24. Применение ферментных препаратов в пищевой промышленности.</p> <p>25. Получение биомассы микроорганизмов в качестве источника белка.</p> <p>26. Производство хлебопекарных дрожжей и их экспертиза.</p> <p>27. Современное состояние и перспективы развития пищевой биотехнологии.</p> <p>28. Применение пищевых добавок и ингредиентов, полученных биотехнологическим путем.</p> <p>29. Микроорганизмы, используемые в пищевой промышленности.</p> <p>30. Генетически модифицированные источники пищи.</p> <p>31. Съедобные водоросли.</p> <p>32. Применение заквасок в производстве молочных продуктов. Пороки заквасок</p> <p>33. Классификация кисломолочных продуктов в зависимости от используемой закваски. Микроорганизмы, входящие в состав заквасок.</p> <p>34. Получение молочных продуктов (йогурт, сметана, коровье масло).</p> <p>35. Биотехнологические процессы в сыроделии.</p> <p>36. Диетические свойства кисломолочных продуктов. Классификация бифидопродуктов.</p> <p>37. Биотехнологические процессы в производстве мясных и рыбных продуктов.</p> <p>38. Биотехнологические процессы в пивоварении.</p> <p>39. Биотехнологические процессы в виноделии.</p> <p>40. Получение спиртопродуктов.</p> <p>41. Биотехнологические процессы в хлебопечении.</p> <p>42. Применение ферментов при выработке фруктовых соков.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		43. Консервированные овощи и другие продукты. 44. Продукты из сои. Микромицеты в питании человека. 45. Продукты гидролиза крахмала. 46. Перспективы развития пищевой биотехнологии. 47. Экологические аспекты биотехнологии.	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться основной, дополнительной и справочной литературой по вопросам биотехнологии, терминами биотехнологии.</li> <li>- составлять типовую схему биотехнологического производства.</li> </ul>	<p><b>Практические вопросы</b></p> <p>1 Составить биотехнологическую схему поэтапного производства продуктов микробного синтеза для получения целевого продукта, используемого для производства продукта питания (по индивидуальному заданию)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Получение посевного материала.</li> <li>2) Приготовление питательной среды.</li> <li>3) Ферментация (культивирование)</li> <li>4) Выделение целевого продукта.</li> </ol> <p>Индивидуальное задание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производство пива</li> <li>- производство плодово-ягодного вина</li> <li>- производство игристого вина</li> <li>- производство виноградных вин</li> <li>- производство слабоалкогольных напитков брожения.</li> <li>- производство кваса.</li> <li>- производство квашеных овощей.</li> <li>- производство чая.</li> <li>- производство хлеба.</li> <li>- производство сыра.</li> </ul> <p><b>Контрольные вопросы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Что такое биотехнология?</li> <li>2. В чем заключается взаимосвязь биотехнологии с другими науками?</li> <li>3. Каковы основные направления развития биотехнологии?</li> <li>4. Перечислите основные стадии биотехнологического производства.</li> <li>5. Что такое посевной материал?</li> <li>6. Как готовят посевной материал в производственных условиях?</li> <li>7. Какие компоненты входят в состав питательных сред?</li> <li>8. Что такое ферментация?</li> <li>9. Какими методами осуществляется разделение биомассы от культуральной жидкости?</li> <li>10. В каком случае необходима дезинтеграция клеток?</li> <li>11. Какие способы концентрирования продукта Вам известны?</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p><b>Тесты:</b></p> <p>1.Функциональная активность ДНК-лигаз:  А - лизирование (растворение, гидролиз) ДНК;  Б - образование фосфодиэфирных связей между концами полинуклеотидных цепей;  В - метилирование нуклеотидов;  Г - нейтрализация ДНК;  Д - расщепление ДНК.</p> <p>2.Для введения рекомбинантной ДНК в производстве препаратов методом генной инженерии используют:  А - хромосомы;  Б - плазмиды;  В - рибосомы;  Г - лизосомы;  Д - ядра клеток.</p> <p>3. Плазида представляет собой:  А - определенный штамм кишечной палочки, используемый для биотехнологических целей;  Б - кольцеобразную молекулу ДНК;  В - участок цепи РНК, несущий информацию о структуре гена;  Д - вирус, размножающийся в цитоплазме микробной клетки;</p> <p>4. Отбор трансформированных клеток, содержащих рекомбинантную ДНК (гибридную плазмиду) проводят:  А - тестированием на резистентность к различной температуре;  Б - тестированием на резистентность к определенным антибиотикам;  В - по способности окрашиваться гематоксилином;  Г - по морфологическим признакам;  Д - по скорости роста и размножения.</p> <p>5. Субстратами рестриктаз, используемых в генной инженерии, являются...  А. гомополисахариды  Б. гетерополисахариды  В. нуклеиновые кислоты  Г. белки  Д. полисахариды</p> <p>6. «Ген-маркер» необходим в генной инженерии для...  А. включения вектора в клетки хозяина</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>Б. отбора колоний, образуемых клетками, в которые проник вектор  В. включения «рабочего гена» в вектор  Г. повышения стабильности вектора  Д. повышения компетентности клетки</p> <p>17. Фермент лигаза используется в генной инженерии, поскольку...</p> <p>А. скрепляет вектор с оболочкой клетки хозяина  Б. катализирует включение вектора в хромосому клеток хозяина  В. катализирует ковалентное связывание углеродно-фосфорной цепи ДНК гена с ДНК вектора  Г. катализирует замыкание пептидных мостиков в пептидогликане клеточной стенки  Д. обеспечивает образование водородных связей</p> <p>1. В биотехнологии понятию «биообъект» соответствуют следующие определения:  А - организм, на котором испытывают новые БАВ;  Б - организмы, вызывающие микробную контаминацию технологического оборудования;  В - фермент, используемый для генно-инженерных процессов;  Г - организм, фермент (промышленный биокатализатор) – средство производства для получения лекарственных, профилактических, диагностических препаратов.  Д - фермент, используемый в лечебных целях.</p> <p>2. Отличительные особенности эукариотической клетки:  А - малый размер;  Б – отсутствие ядра;  В - ригидная клеточная стенка;  Г - отсутствие субклеточных органелл;  Д - хромосомная ДНК в ядре.</p> <p>3. Отличительные особенности прокариотической клетки:  А - большой размер;  Б - наличие ядра;  В - наличие субклеточных органелл;  Г - многослойная клеточная стенка;  Д - хромосомная ДНК в цитоплазме.</p> <p>4. Оптимальный температурный режим развития микроорганизмов-мезофилов составляет:  А - 45-90 °С;  Б - 10-47 °С;  С - 25-45 °С;  Д – 2-12 °С.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с микроорганизмами-продуцентами.</li> <li>- навыками выполнения анализа продуктов биотехнологического производства органолептическими и физико-химическими методами.</li> <li>- навыками получения посевного материала из чистых культур.</li> </ul>	<p><b>Практические задания:</b></p> <p>1. Рассчитать количество синтезированной лимонной кислоты (С) грибом, в культуральной жидкости, если известно <math>X=0,5</math> г; <math>V=5</math> мл. Расчет проводят по формуле:</p> $C = V * (X/100) ,$ <p>где <math>C</math> – количество лимонной кислоты, г; <math>V</math> - объем культуральной жидкости, мл; <math>X</math> - содержание лимонной кислоты, г.</p> <p>2. Определите массу сухого мицелия гриба (Б), если известно, что <math>M_{\phi}=2,3</math>г, <math>M_m=2,8</math>г. Расчет проводят по формуле:</p> $B = M_m - M_{\phi} ,$ <p>где <math>B</math> – масса сухого мицелия, г; <math>M_{\phi}</math> - масса пустого фильтра, г; <math>M_m</math> - масса фильтра с высушенным мицелием, г.</p> <p>3. Определить продуцирующую способность мицелия (П) гриба, если известно, что <math>C=0,5</math>г, <math>B=2,0</math>г. Расчет проводят по формуле:</p> $P = \frac{C}{B} ,$ <p>где <math>P</math> - продуцирующая способность мицелия, г/г; <math>C</math> - количество лимонной кислоты, г; <math>B</math> - масса сухого мицелия, г.</p>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- химический и биохимический состав пищевых продуктов;</li> <li>- роль отдельных компонентов в технологических процессах;</li> <li>- сырье: состав, процессы, протекающие в нем в процессах хранения и переработки;</li> <li>- технологию производства пищевых продуктов;</li> <li>- параметры технологических процессов пищевых продуктов.</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Состояние и перспективы развития пищевой промышленности.</li> <li>2. Основы науки о питании.</li> <li>3. Состав пищевых продуктов: неорганическая и органическая составляющие, их роль в физиологии человека.</li> <li>4. Свойства основных компонентов продуктов, используемых в пищевых технологиях.</li> <li>5. Физические свойства пищевых продуктов. Основные процессы и закономерности, используемые в технологиях пищевых производств.</li> <li>6. Контроль за качеством пищевых продуктов, методы оценки качества.</li> <li>7. Классификация сырья для пищевой промышленности.</li> <li>8. Процессы, протекающие в сырье при хранении.</li> <li>9. Принципы и методы консервирования пищевых продуктов.</li> <li>10. Классификация зерновых культур, особенности строения и химического состава, применение важнейших культур.</li> <li>11. Хранение зерна. Дефектные партии зерна.</li> <li>12. Физические свойства зерновых масс. Технологические показатели зерна. Оценка качества зерна.</li> </ol>	Основы пищевых производств

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>13. Подготовка зерна к помолу и формирование помольных партий.  14. Основные процессы простого и сортового помола зерна.  15. Особенности производства муки для макаронных изделий.  16. Химический состав и показатели качества муки.  17. Процессы, протекающие при хранении муки.  18. Основное и дополнительное сырье для производства хлебобулочных изделий.  19. Технологические схемы производства теста опарным и безопарным способами.  20. Процессы, протекающие при замесе и созревании теста.  21. Особенности приготовления теста из ржаной муки.  22. Разделка теста, выпечка и хранение хлебобулочных изделий.  23. Ассортимент и качество готовой хлебопекарной продукции.  24. Технология производства макаронных изделий: замес и вакуумная обработка теста, формование и сушка изделий.  25. Ассортимент макаронных изделий и требования к их качеству.  26. Состав и классификация жиров. Товарные формы жиров и масел.  27. Производство пищевых животных жиров.  28. Классификация растительных масел. Ассортимент растительных масел.  29. Производство растительного масла. Способы рафинации жиров и масел.  30. Требования к качеству растительных масел. Пороки и дефекты растительных масел, хранение растительных масел.  31. Современное состояние и перспективы развития переработки рыбы и рыбопродуктов.  32. Заготовка живой рыбы.  33. Производство охлажденной и мороженой рыбы.  34. Размораживание и разделка рыбы.  35. Производство филе и фаршей.  36. Посол и маринование рыбы.  37. Производство пресервов.  38. Вяление и сушка рыбы.  39. Копчение рыбы.  40. Основные процессы свеклосахарного производства.  41. Переработка тростникового сахара-сырца.  42. Химический состав молока. Показатели качества молока, методы их определения.  43. Характеристика молока.</p>	
Уметь	- применять нормативную, техническую, технологическую документацию при производстве	<p><b>Задания:</b>  1. Определите энергетическую ценность пищевых продуктов, исходя из их химического состава:</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																																										
	<p>продуктов питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- решать проблемы совершенствования технологии, внедрения новых технологий;</li> <li>- подбирать режимы технологической обработки сырья и ингредиентов.</li> </ul>	<p>- Определить энергетическую ценность продукта.</p> <p>- Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.</p> <p>- Полученные результаты занести в таблицу:</p> <table border="1" data-bbox="770 421 1814 1050"> <thead> <tr> <th>Наименование продукта</th> <th>Основные пищевые вещества</th> <th>Содержание в 100 г продукта</th> <th>Содержание в г данных для расчета задания</th> <th>Энергетическая ценность основных веществ, ккал</th> <th>Общая энергетическая ценность, ккал</th> <th>Процент удовлетворения суточной потребности в основных веществах, %</th> <th>Процент удовлетворения суточной потребности в энергии, %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Белки</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Жиры</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Углеводы</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Органические кислоты</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Спирт</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>2. Определите биологическую ценность пищевых продуктов исходя из расчета аминокислотного сора:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определить биологическую ценность продукта. Продукты выбираете на свое усмотрение в соответствии со справочником.</li> <li>- Полученные результаты занести в таблицу:</li> </ul> <table border="1" data-bbox="770 1235 1814 1361"> <thead> <tr> <th>Наименование продуктов</th> <th>Аминокислота</th> <th>Предлагаемое содержание аминокислоты, мг на 1 г белка</th> <th>Фактическое содержание аминокислоты, мг на 1 г белка</th> <th>Аминокислотный скор</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Наименование продукта	Основные пищевые вещества	Содержание в 100 г продукта	Содержание в г данных для расчета задания	Энергетическая ценность основных веществ, ккал	Общая энергетическая ценность, ккал	Процент удовлетворения суточной потребности в основных веществах, %	Процент удовлетворения суточной потребности в энергии, %		Белки								Жиры								Углеводы								Органические кислоты								Спирт							Наименование продуктов	Аминокислота	Предлагаемое содержание аминокислоты, мг на 1 г белка	Фактическое содержание аминокислоты, мг на 1 г белка	Аминокислотный скор						
Наименование продукта	Основные пищевые вещества	Содержание в 100 г продукта	Содержание в г данных для расчета задания	Энергетическая ценность основных веществ, ккал	Общая энергетическая ценность, ккал	Процент удовлетворения суточной потребности в основных веществах, %	Процент удовлетворения суточной потребности в энергии, %																																																						
	Белки																																																												
	Жиры																																																												
	Углеводы																																																												
	Органические кислоты																																																												
	Спирт																																																												
Наименование продуктов	Аминокислота	Предлагаемое содержание аминокислоты, мг на 1 г белка	Фактическое содержание аминокислоты, мг на 1 г белка	Аминокислотный скор																																																									

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства					Структурный элемент образовательной программы
					в продукте		
<p>- Сделать вывод.</p> <p>3. Рассчитайте нормы отходов и потерь при производстве пищевых продуктов:</p> <p>- На хранение в овощехранилище заложено 1,5 т картофеля. Через 2 месяца при определении его товарного качества установлено, что в партии присутствует 300 кг гнили, 25 кг подмороженных клубней, 60 кг пораженных фитофторой. Определить товарное качество через 2 месяца.</p> <p>- Продовольственный магазин ТОО «Славянский» закупил у ЧМПЗ окорок сырокопченый «Тамбовский» массой брутто 10 тонн по покупной цене 60 руб за 1 кг. Масса нетто реализованного окорока составила 8, 1 тонн, так как при подготовке к продаже были удалены шкура и кости. Норма ликвидных отходов по нормативным документам – 19%. В магазине сделана торговая надбавка на товар - 15 %.</p> <p>1. Рассчитайте величину ликвидных отходов</p> <p>2. Рассчитайте стоимость ликвидных отходов.</p> <p>3. Дайте ответ на вопрос: какие процессы вызывают предреализационные потери?</p> <p>4. На основании плана счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности предприятий сделайте записи в тетради, указав счета бухгалтерского учета.</p> <p>- Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии газированного напитка Морс в количестве 600 упаковок (в упаковке — шесть бутылок). При приемке в выборке обнаружены три бутылки без углекислого газа. Возможна ли приемка данной партии?</p> <p>4. Рассмотреть историю производства и характеристику различных пищевых продуктов. Раскройте историю появления и развития продукта (характеристика продукции, что из себя она представляет вкратце):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Молоко</li> <li>- Мясо и мясные продукты</li> <li>- Мука</li> <li>- Сахар</li> <li>- Картофель</li> <li>- Соль</li> <li>- Чай и кофе</li> <li>- Мороженое</li> </ul>							

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Растительные масла</li> <li>- Алкогольные напитки</li> <li>- Рыба и морепродукты</li> <li>- Творог</li> <li>- Пиво</li> <li>- Шоколад</li> </ul> <p>5. Изучить НД на различные пищевые продукты и методы их контроля: Структура:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбираете продукт.</li> <li>- Определяете все требования к продукции с точки зрения контроля качества и безопасности (органолептические и физико-химические показатели) - записываете в тетради.</li> <li>- Находите актуальные стандарты (национальные/межгосударственные) на методы контроля этих показателей - записываете обозначение и название этих стандартов в тетради.</li> <li>- Прописываете сущность данного метода вкратце и различные способы осуществления этого метода (если имеются).</li> </ul> <p>6. Изучить технологию производства:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- различных зерномучных продуктов;</li> <li>- макаронных изделий;</li> <li>- различных хлебобулочных изделий;</li> <li>- сахара;</li> <li>- различных видов растительного масла;</li> <li>- различных молочных продуктов;</li> <li>- различных мясных продуктов;</li> <li>- различных рыбных продуктов;</li> <li>- различных продуктов брожения.</li> </ul> <p>Структура:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технология производства продукта.</li> <li>- схемы производства продукта.</li> <li>- оборудование, используемое при производстве продукта.</li> </ul>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть нормативной, технической, технологической документацией при производстве продуктов питания;</li> <li>- навыками осуществления</li> </ul>	<p><b>Перечень примерных практических вопросов к экзамену:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определить часовой расход муки при выпечке батона нарезного из муки высшего сорта массой 0,5 кг, если производительность печи 480 кг/ч, выход батона 138%.</li> <li>2. Определить плановый расход муки, если за смену выработано 5,8 т батонов, истрачено 4,15 т. муки. Плановый выход батонов составляет 138%.</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																						
	технологических процессов пищевых продуктов на практике.	<p>3. Определить фактический выход хлеба, если за смену из 800 кг муки выработано 130 кг бракованного хлеба.</p> <p>4. Определите энергетическую ценность пищевых продуктов, исходя из их химического состава:</p> <table border="1" data-bbox="779 368 1812 619"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование продукта</th> <th rowspan="2">Рассчитан для, г</th> <th colspan="4">Содержание в 100 г продукта, г</th> </tr> <tr> <th>Белки</th> <th>Жиры</th> <th>Углеводы</th> <th>Органические кислоты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Икра белужья зернистая</td> <td>28</td> <td>27.2</td> <td>14.2</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Сушки ванильные</td> <td>80</td> <td>8.7</td> <td>5.6</td> <td>16.0</td> <td>0.2 (на мол)</td> </tr> </tbody> </table> <p>5. Определите биологическую ценность пищевых продуктов исходя из расчета аминокислотного сора: В 1 г исследуемого белка пищевого продукта содержится (в мг); изолейцина - 45, лейцина - 75, лизина - 40, метионина и цистеина( в сумме) - 45, треонина - 38, триптофана - 11, валина - 50.</p> <p>6. Рассчитайте нормы отходов и потерь при производстве пищевых продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определить естественную убыль массы картофеля, при хранении на складе без охлаждения в холодной зоне за ноябрь, если на 1 число этого месяца остаток составляет 70 т, на 11-ое - 120 т, на 21-ое - 360 т, на 1 декабря 780 т. Норма 0,7 %.</li> <li>- Определите размер выборки, приемочное и браковочное число для товарной партии пива Жигулевское в количестве 450 ящиков (в ящике — 20 бутылок). При приемке в выборке обнаружены семь бутылок с посторонними включениями. Возможна ли приемка данной партии?</li> </ul> <p>7. Представьте и опишите технологическую схему производства крупы.</p> <p>8. Представьте и опишите технологическую схему производства макаронных изделий.</p> <p>9. Представьте и опишите технологическую схему производства хлебобулочных изделий.</p> <p>10. Представьте и опишите технологическую схему производства сахара.</p> <p>11. Представьте и опишите технологическую схему производства растительного масла.</p> <p>12. Представьте и опишите технологическую схему производства молочных продуктов.</p> <p>13. Представьте и опишите технологическую схему производства мясных продуктов.</p> <p>14. Представьте и опишите технологическую схему производства рыбных продуктов.</p> <p>15. Представьте и опишите технологическую схему производства алкогольных напитков.</p> <p>16. Представьте и опишите технологическую схему производства безалкогольных напитков.</p>	Наименование продукта	Рассчитан для, г	Содержание в 100 г продукта, г				Белки	Жиры	Углеводы	Органические кислоты	Икра белужья зернистая	28	27.2	14.2	-	-	Сушки ванильные	80	8.7	5.6	16.0	0.2 (на мол)	
Наименование продукта	Рассчитан для, г	Содержание в 100 г продукта, г																							
		Белки	Жиры	Углеводы	Органические кислоты																				
Икра белужья зернистая	28	27.2	14.2	-	-																				
Сушки ванильные	80	8.7	5.6	16.0	0.2 (на мол)																				

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		17. Представьте и опишите технологическую схему производства консервов.	
Знать	основные этапы решения задач, методику, последовательность и структурные характеристики производственных задач	<p style="text-align: center;">Задания</p> <p>1 Технологический раздел Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p>	
Уметь	анализировать процессы производства продуктов питания из растительного сырья с целью их оптимизации, повышения качества готовой продукции, ресурсосбережения, эффективности и надежности продуктов питания;	<p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p>	
Владеть	навыками поиска и разработки новых способов решения нестандартных производственных задач, происходящих при производстве продуктов питания	<p>1.2. Производственная программа предприятия. 1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия. При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.). 1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.). 1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п. 1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов. Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных</p>	Производственная – преддипломная практика

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товарооборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> <li>- качество выполнения поставленных задач;</li> <li>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</li> <li>- качество оформления отчетных документов.</li> </ul> <p>Содержание отчета по НИР</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</li> <li>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</li> <li>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</li> <li>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</li> </ol> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p style="text-align: center;">Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;</li> <li>3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий; 6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;	
Знать	- основные этапы решения задач, методика, последовательность и структурные характеристики производственных задач	<b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b> 1. Роль информационного обеспечения в современных условиях производства. 2. Классификация видов информационного обеспечения профессиональной деятельности. 3. Основные этапы решения задач, методика и последовательность. 4. Формы решения задач, их классификация. 5. Организация подготовки и принятие решения задач. 6. Разработка производственной программы предприятия, цеха (таблицы реализации и приготовления блюд). 7. Разработка производственной программы на основе плана суточного или сменного выпуска изделий. 8. Расчет количества сырья на основании ассортимента изделий, блюд, их количества и норм расхода по нормативным документам. 9. Определение вида и количество торгово-технологического оборудования (варочного, жарочного, механического, холодильного) и принцип подбора его подбор и размещение в соответствии с ходом технологического процесса. 10. Нормативная база отрасли. 11. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку. 12. Схема функциональных групп помещений предприятий общественного питания в соответствии с технологическим процессом производства продукции. 13. Характеристика производственной группы помещений, функциональной вспомогательной группы помещений, а также помещений для потребителей. 14. Общая характеристика цеха, производственного участка, рабочего места, поточной линии. 15. Этапы разработки производственной инфраструктуры. 16. Материально-техническая база предприятия общественного питания (транспорт, энергетическое, санитарно-техническое хозяйство, эксплуатация зданий, санитарные и метрологические службы). 17. Нормы расхода, оснащения и эксплуатации. 18. Основные задачи организации снабжения предприятий общественного питания. 19. Особенности составления договора на поставку товаров. 20. Понятие оперативного планирования. 21. Основные направления научной организации труда. Сущность и основные задачи	Моделирование производственных ситуаций

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы		
		<p>нормирования труда.</p> <p>22.Понятие норм времени, выработки, обслуживания, численности, управляемости.</p> <p>23.Определение формы обслуживания. 24.Классификация форм обслуживания, их характеристика.</p> <p>25.Понятие материально-технического обеспечения обслуживания.</p> <p>26.Понятие информационного обеспечения обслуживания.</p> <p>27.Разработка меню, расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья.</p> <p>28.Порядок составления заявки на производство, в буфеты, в сервизную.</p> <p>29.Задачи использования оперативно-технического учета на производстве.</p> <p>30.Производственный контроль по этапам технологического процесса.</p> <p>31.Оперативный анализ отчетно-учетных и технологических документов и планирование работы цехов предприятия.</p> <p>32.Этапы определения технико-экономической эффективности управления процессами производства.</p>			
Уметь	<p>-анализировать процессы производства продуктов питания из растительного сырья с целью их оптимизации, повышения качества готовой продукции, ресурсосбережения, эффективности и надежности</p>	<p><b>Примеры практических заданий:</b></p> <p>1.При бракераже блюда «Минтай жареный в тесте» выявлены следующие показатели: внешний вид - кусочки рыбы из филе с кожей без костей; тестовая оболочка тонкая, не пышная; консистенция – рыбные волокна легко разделяются вилкой, дряблые; цвет поверхности – темно-коричневый; запах – свойственный рыбе и прогорклому жиру. Какую оценку (в баллах) можно поставить? Какие технологические операции были нарушены?</p> <p>2.При бракераже смеси припущенных овощей (тыква, помидоры, кабачки) обнаружено количество жидкости, вкус заправленного сливочного масла слабовыражен. Какую оценку (в баллах) можно поставить? Какие меры необходимо принять для устранения отмеченных недостатков?</p> <p>3.Какую оценку можно поставить за блюдо "Салат мясной", если при бракераже отмечено следующее: нарезка овощей неравномерная, консистенция мало сочная, вкус недосолен. Как исправить дефекты?</p>			
Владеть	<p>-навыками поиска и разработки новых способов решения нестандартных производственных задач, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p><b>Примеры ситуационных задач</b></p> <p>1.Объясните причинно-следственную связь между правилами приготовления картофельного пюре и физико-химическими изменениями основных пищевых веществ, заполнив следующую таблицу (в таблице приведен примеры):</p> <table border="1" data-bbox="763 1249 1816 1294"> <tr> <td data-bbox="763 1249 1424 1294">Особенность проведения технологической операции</td> <td data-bbox="1424 1249 1816 1294">Цель проведения</td> </tr> </table>	Особенность проведения технологической операции	Цель проведения	
Особенность проведения технологической операции	Цель проведения				

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства		Структурный элемент образовательной программы
		Хранение очищенного картофеля в воде не более 2 часов	Уменьшение потерь водорастворимого витамина С	
		Закладка картофеля в кипящую подсоленную воду	Инактивировать фермент аскорбиназу	
		Варка при закрытой крышке, умеренном нагреве		
		Соотношение воды 0,6-0,7л на 1 кг картофеля		
		Протирание картофеля в горячем виде при температуре не ниже 80°C		
		2.Объясните причинно-следственную связь между правилами приготовления студня говяжьего и физико-химическими изменениями основных пищевых веществ, заполнив следующую таблицу (в таблице приведены примеры):		
		Особенность проведения технологической операции	Цель проведения	
		Используют головы, ноги, губы	Части туши, содержащие значительное количество коллагена	
		Подготовленные субпродукты заливают холодной водой		
		Доводят до кипения, снимают пену		
		Варят при слабом кипении 6-8 часов, снимая жир		
		За 1 час до окончания варки добавляют овощи		
		За 30-40 минут до окончания варки добавляют специи, соль		
		Бульон процеживают, соединяют с кубиками мяса		
		Рубленый чеснок добавляют перед разливом в формочки		
		Выдерживают 30-60 минут в прохладном помещении	Водный раствор глютина приобретает упругие свойства	
		Охлаждают до температуры от 0 до 8°C	Образование студня	
<b>ПК-6 - способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</b>				
Знать	- программный модуль "Система расчетов для общественного питания"	<b>Вопросы:</b> 1 Общий порядок действий при проведении расчета в программном обеспечении «Система расчетов для общественного питания»:		Технология приготовления блюд и кулинарных

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- загрузка программы;</li> <li>- выбор пола;</li> <li>- выбор коэффициента физической активности;</li> <li>- выбор возраста;</li> <li>- выбор рецептур</li> <li>- разработка маркировочного ярлыка.</li> </ul>	изделий
Уметь	<p>- работать с модулем разработки технологической документации (разработка технологических и технико-технологических карт (на кулинарные и мучные кондитерские изделия), рассчитываемые показатели в рецептуре - белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность)</p>	<p><b>Задание</b></p> <p>1. Ознакомиться с профессиональной литературой и разработать технико-технологические карты в программном обеспечении «Система расчетов для общественного питания» для изготовления сложных блюд и кулинарных изделий. В программе «Система расчетов для общественного питания» рассчитать нормы закладки и показатели в рецептуре - белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность.</p>	
Владеть	<p>- навыками - работы с модулем разработки технологической документации (разработка технологических и технико-технологических карт (на кулинарные и мучные кондитерские изделия), рассчитываемые показатели в рецептуре - белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность)</p>	<p><b>Задание 1</b></p> <p>Составить семидневное меню для диеты № 8. Суточная потребность в пищевых веществах и энергии в среднем составляет: белки - 100-110 г, жиры - 80-90 г, углеводы - 120-200г, калорийность - 1700-1900 ккал. Режим питания 5-6 раз в день.</p> <p><b>Задание 2</b></p> <p>Составить семидневное меню для диеты № 10. Суточная потребность в пищевых веществах и энергии в среднем составляет: белки - 80-90 г, жиры - 70-75 г, углеводы - 350-400г, калорийность-2400-2700 ккал. Режим питания 5 раз в день с относительно равномерными порциями.</p> <p><b>Задание 3</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению холодных закусок – омлет по-андалузски с помидорами.</li> <li>2. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению холодных закусок – паэлья из риса с шафраном и морепродуктами.</li> <li>3. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению первых блюд-суп томатный по-португальски.</li> <li>4. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению горячих блюд – котлеты отбивные из баранины, телятины.</li> <li>5. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению горячих блюд – филе запечённое с овощами.</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		6. Составить технологическую карту и описать технику выполнения работы по приготовлению сладких блюд – дзабайоне.	
Знать	<p>- задачи, которые можно решить основными и альтернативными средствами программных продуктов для обработки графической информации;</p> <p>- задачи, которые можно решить интегрированными средствами растровых графических редакторов и информационными технологиями обработки графической информации с учетом специфики профессиональной деятельности.</p>	<p><b>Перечень вопросов к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Элементы интерфейса векторного графического редактора Adobe Photoshop.</li> <li>2. Программные средства растровой графики.</li> <li>3. Взаимные преобразования пиксельной и векторной компьютерной графики.</li> <li>4. Достоинства и недостатки методов и средств пиксельной графики.</li> <li>5. Интерфейс редактора Adobe Photoshop. Управление документами и изображениями.</li> <li>6. Маски и альфа-каналы. Макетные группы.</li> <li>7. Прозрачность. Виды прозрачности.</li> <li>8. Выделение и трансформация областей выделения.</li> <li>9. Рисование, раскрашивание, удаление и восстановление фрагментов изображений.</li> <li>10. Тоновая и цветовая коррекция.</li> <li>11. Корректирующие фильтры и ретушь изображений.</li> <li>12. Фотоэффекты</li> </ol>	
Уметь	<p>- использовать основные и альтернативные средства растровых графических редакторов для решения практических задач;</p> <p>- применять полученные знания в практической деятельности для возможной корректировки технологических процессов с использованием технических и программных средств.</p>	<p><b>Темы контрольных работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Интерфейс редактора. Управление документами и изображениями.</li> <li>2. Работа с документами. Слои документа. Эффекты слоев.</li> <li>3. Обработка изображения. Выделение и трансформация областей выделения.</li> <li>4. Маски и каналы.</li> <li>5. Рисование, раскрашивание, удаление и восстановление фрагментов изображений</li> </ol> <p>Прозрачность и полупрозрачность пиксельного изображения. Тоновая и цветовая коррекция.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Текстовые эффекты. Шрифтовые эффекты.</li> </ol>	Компьютерная графика в пищевой промышленности
Владеть	<p>- основными и альтернативными средствами растровых графических редакторов;</p> <p>- навыками использования технических средств для решения практических задач в сфере профессиональной деятельности.</p>	<p><b>Задания на контрольную творческую работу:</b></p> <p>- художественное оформление, коллаж, фотомонтаж, в соответствии с выбранным стилем представленных преподавателем/заказчиком пиксельных изображений;</p> <p>- создание перекидного календаря с тематическими коллажами на каждом постере и т.д.;</p>	
Знать	- методы и средства дизайн-технологий;	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету с оценкой:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Этапы дизайн-проектирования.</li> </ol>	Основы конструирования и

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>- общие требования по верстке и допечатной подготовке;</p> <p>- методы поиска новых технических и дизайнерских решений в области конструирования и макетирования.</p>	<p>2. Что такое анализ проектной ситуации?</p> <p>3. Специфика проведения анализа проектной ситуации.</p> <p>4. Текстовая и изобразительная составляющая упаковки.</p> <p>5. Фирменный знак и логотип продукции.</p> <p>6. Психофизиологические аспекты цветового восприятия.</p> <p>7. Цветовые сочетания и цветовые гармонии.</p> <p>8. Цвето-фактурная карта.</p> <p>9. Допечатная подготовка.</p> <p>10. Дать определение понятию «3D-моделирование».</p> <p>11. Необходимость применения 3D-моделирования упаковочной продукции.</p> <p>12. Способы и методы 3D-моделирования упаковочной продукции.</p> <p>13. 3D-моделирования упаковочной продукции программными средствами.</p>	дизайна пищевой упаковки
Уметь	<p>- применять полученные знания в практической, научной, творческой деятельности;</p> <p>- выбирать программные средства и информационные системы для осуществления работы над дизайн-проектом.</p>	<p><b>Практические задания к зачету с оценкой:</b></p> <p>Конструирование упаковочной продукции. Конструирование предусматривает два этапа: эскизирование и собственно конструирование.</p> <p>1 этап: создать различные варианты эскизов упаковочной продукции, утвержденной в техническом задании на упаковку. Эскизы выполнить либо от руки карандашом, либо с использованием специальных аппаратных и программных средств (на планшете в графическом редакторе). Провести анализ подготовленных эскизов, выбрать оптимальный вариант и обосновать его.</p> <p>2 этап: В векторном графическом редакторе (Corel DRAW, AutoCad, КОМПАС) создать макет/чертеж развертки упаковочной продукции по выбранному эскизу (все размеры должны быть обоснованы и указаны на чертеже с указанием используемого масштаба).</p>	
Владеть	<p>- практическими навыками реализации знаний и умений в практических целях с использованием программных средств;</p> <p>- навыками применения систем автоматизированного проектирования при разработке проекта;</p> <p>- навыками выбора существующих систем и технологий обработки изображений, их подготовки к</p>	<p><b>Тематика творческих проектов:</b></p> <p>Используя средства графических редакторов, разработать дизайн-макет упаковки/этикетки для конкретной продукции (определяется индивидуально) в соответствии с подготовленным техническим заданием на упаковку.</p> <p>Этапами работы над творческими заданиями являются: проведение творческих исследований, анализ проектной ситуации, анализ аналогов, эскизирование и выбор оптимальных вариантов, допечатная подготовка, макетирование, вывод и представление макета, защита работ (обоснование проектной концепции).</p> <p>Темы творческих проектов формулируются и выбираются индивидуально, и корректируются ежегодно.</p> <p>Примерами тем работ могут служить:</p> <p>- Разработка упаковки для чая.</p> <p>- Разработка серии упаковок для соков.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	печати; - основными методами и средствами дизайнинформационной модели для обработки графической информации; - интегрированные средства и методы, информационные технологии обработки графической информации.	- Дизайн-проект упаковки для кондитерских изделий. - Разработка дизайн-проекта ассортиментного ряда упаковки для кисломолочной продукции и др.	
Знать	- основные и альтернативные средства программных продуктов векторной информационной модели для обработки графической информации; - интегрированные средства и методы, информационные технологии обработки графической информации.	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету с оценкой:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Элементы интерфейса векторного графического редактора Corel DRAW.</li> <li>2. Программные средства векторной графики.</li> <li>3. Взаимные преобразования векторной и пиксельной компьютерной графики.</li> <li>4. Достоинства и недостатки методов и средств векторной графики.</li> <li>5. Математическая основа обработки векторной графической информации.</li> <li>6. Фигурный (художественный) текст. Особенности. Операции обработки.</li> <li>7. Простой текст. Особенности. Операции обработки.</li> <li>8. Контуры и фигуры.</li> <li>9. Заливка. Виды заливок. Инструменты и средства управления заливкой. Режимы работы и особенности управления. Средства и способы создания.</li> <li>10. Геометрические параметры, атрибуты обводки. Раскраска. Средства программы, способы управления. Преобразование обводки в контур.</li> <li>11. Менеджер (диспетчер) объектов: Структура, элементы. Главная страница (мастер-страница). Возможные операции с документом, объектами.</li> <li>12. Слои: Функции. Управление. Элементы управления атрибутами. Шаблон-слои.</li> <li>13. Стили: Текстовые и графические стили. Управление стилями. Способы. Стили по умолчанию. Косвенный способ редактирования стилей. Атрибуты стиля. Элементы докера по управлению стилями. Глобальное и локальное форматирование.</li> <li>14. Специальные эффекты: Виды. Особенности. Средства программы. Элементы управления. Порядок создания. Способы. Применение.</li> </ol>	Методы и средства дизайна
Уметь	- использовать основные и альтернативные средства программных продуктов векторной информационной модели техническими средствами для решения практических задач; - применять полученные знания в практической деятельности для возможной корректировки технологических процессов с использованием технических и	<p><b>Перечень практических заданий для зачета с оценкой:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Используя средства графических редакторов создать макет дизайна упаковки для конкретного предприятия с возможностью его реализации в первичных производственных участках на предприятиях полиграфического/упаковочного профилей.</li> <li>- разработать/определить элементы фирменного стиля и т.п.;</li> <li>- разработать несколько вариантов рекламного объявления по выбранной тематике;</li> <li>- разработать несколько вариантов визиток для коллектива определенной фирмы;</li> <li>- произвести художественное оформление суперобложки книги, коллаж, придерживаясь определенного выбранного стиля представленных заказчиком пиксельных изображений с последующим использованием их для представления окончательного варианта комплекта печатных документов, в том числе, на различных упаковочных изделиях и т.д.;</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	программных средств.	- провести допечатную подготовку макета полиграфической продукции.	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основными и альтернативными средствами программных продуктов векторной информационной модели;</li> <li>- навыками использования технических средств для решения практических задач в сфере дизайна;</li> <li>- способностью анализировать, интерпретировать теоретические и творческие исследования, полученные практические результаты.</li> </ul>	<p><b>Практические задания из профессиональной сферы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- создать макет дизайна полиграфической продукции, упаковки/этикетки для конкретного предприятия (определяется индивидуально);</li> <li>- по заданию заказчика (преподавателя) провести рестайлинг (ребрендинг) визитки, логотипа, фирменного стиля в целом для конкретного предприятия;</li> <li>- провести анализ аналогов упаковки/этикетки/логотипа/фирменного стиля в целом с целью последующего ребрендинга для конкретного предприятия.</li> </ul>	
Знать	- современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ	<p>Задание:</p> <p>1 Дать характеристику предприятию. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентах.</p> <p>В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; объем товарооборота; обслуживаемый контингент потребителей.</p> <p>2 Изучить организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения</p> <p>Во время прохождения практики студенту следует проанализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально- технического оснащения. Для этого необходимо изучить состояние дел по следующим вопросам:</p>	
Уметь	- использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, технологии программирования для задач автоматизации обработки информации;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- источники снабжения, целесообразность их применения;</li> <li>- особенности организации снабжения в условиях рынка;</li> <li>- договорные взаимоотношения с поставщиками, порядок заключения договоров, их структура и содержание (привести копии договоров к отчету);</li> <li>- методы и графики завоза сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- формы поставок (транзитная, складская), их особенности и эффективность;</li> <li>- виды сертификатов, их характеристика.</li> </ul> <p>Привести состав складской группы помещений анализируемого предприятия и дать</p>	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Владеть	- навыками практической работы на персональном компьютере, являющемся базисным инструментом функционирования информационных технологий		

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>ему характеристику.</p> <p>При описании складской группы помещений отразить следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья;</li> <li>- документальное оформление передвижения продуктов и сырья (приложить копии);</li> <li>- соблюдение требований товарного соседства;</li> <li>- штаты, график выхода на работу;</li> <li>- средства механизации погрузочно-разгрузочных работ;</li> <li>- связь с основным производством.</li> </ul> <p>Привести номенклатуру предметов материально-технического оснащения, принципы расчета потребности в них.</p> <p>Дать выводы и предложения по улучшению снабжения, хранения и организации работы складского, тарного и весового хозяйства; мероприятия по сохранности товаров, тары.</p> <p>3 Изучить организацию производства</p> <p>Анализ оперативного планирования на предприятии должен отражать следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок составления производственных программ;</li> <li>- своевременность составления меню и плана-меню;</li> <li>- виды меню на предприятии (привести копии за 3 дня);</li> <li>- расчет сырья и оформление требований на склад (привести копии документов);</li> <li>- ассортимент кулинарной продукции, его соответствие предъявляемым требованиям;</li> <li>- структура перерабатываемого сырья;</li> <li>- порядок организации контроля за соблюдением норм закладки продуктов при производстве блюд и кулинарных изделий, качеством выпускаемой продукции, соблюдением технологических режимов, правилами эксплуатации оборудования;</li> <li>- проведение бракеража готовой продукции и проверке норм вложения сырья, наличия на местах технологических карт и инструментов;</li> <li>- оформление результатов бракеража в бракеражном журнале, ознакомиться с отзывами посетителей о качестве выпускаемой продукции в книге жалоб и предложений, научиться делать конкретный вывод по этим отзывам и принимать соответствующие решения;</li> <li>- участие в работе по обеспечению выполнения производственной программы по количественным и качественным показателям, осуществлению рациональной расстановки поваров и вспомогательного персонала на рабочих местах, составлению графиков выхода на работу, проведению контроля за санитарным состоянием; производственных цехов и</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>выполнением санитарных требований и правила личной гигиены работников;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок проведения количественно-суммового учета продуктов и материальных ценностей на производстве, составлении отчета по производству и другой документации для проведения в бухгалтерию, оформления различных требований, накладных листов, заявок на сырье, полуфабрикаты, оборудование, посуду, инструменты;</li> <li>- обеспеченность работы мест технологической документацией;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу и их обоснование.</li> </ul> <p>4. Сделать описание производства кулинарной продукции. Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <p>Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поточность движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- организация рабочих мест;</li> <li>- обеспеченность оборудованием, инвентарем;</li> <li>- условия труда (температура, влажность, уровень освещения) и техники безопасности;</li> <li>- соблюдение норм промышленной эстетики и санитарных правил;</li> <li>- соблюдение режимов механической кулинарной обработки;</li> <li>- профессиональная подготовка исполнителей;</li> <li>- условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.</li> </ul> <p>Сделать критические выводы по вышеперечисленным вопросам и дать конкретные предложения по улучшению организации производства, эксплуатации оборудования.</p> <p>5 Изучить организацию торговой деятельности и обслуживания потребителей</p> <p>При изучении организации торговой деятельности и обслуживания потребителей рассмотреть следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень основных и дополнительных услуг, предоставляемых предприятием;</li> <li>- состав помещений торговой группы;</li> <li>- интерьер зала;</li> <li>- подготовка к обслуживанию;</li> <li>- вид и тип раздачи;</li> <li>- методы и формы обслуживания посетителей; их характеристика, целесообразность и прогрессивность;</li> <li>- организация работы буфета, хлебозрезки, моечных, сервисной;</li> <li>- реализация кулинарной продукции вне зала предприятия;</li> <li>- организация работы баров;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу;</li> <li>- направления стимулирования сбыта продукции на предприятии;</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы изучения спроса на продукцию и услуг, их эффективность;</li> <li>- пропускная способность зала, оборачиваемость одного места (привести данные за 3 дня);</li> <li>- интенсивность потока посетителей;</li> <li>- факторы, влияющие на имидж предприятия;</li> <li>- направления повышения качества услуг на предприятии.</li> </ul> <p>Используя, информационные и сетевые источники, информационно-коммуникационные технологии ознакомиться с основными программами для автоматизации системы расчетов для предприятий общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- TillyPad</li> <li>- Guscom</li> <li>- R Keeper</li> <li>- Sol+</li> <li>- RK Order</li> <li>- YCD Multimedia</li> </ul> <p>Описать основные функциональные возможности каждого программного обеспечения. Сделать сравнительный анализ достоинств и недостатков каждой программы.</p> <p>5 Провести анализ обеспечения безопасности продукции (услуг) В отчете необходимо отразить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели безопасности услуг, предоставляемых на предприятии;</li> <li>- уровень предоставляемых услуг, их системность;</li> <li>- наличие нормативной документации, ее доступность;</li> <li>- виды и формы контроля качества продукции (услуг), их характеристика;</li> <li>- наличие сопроводительных документов при реализации продукции вне зала предприятия;</li> <li>- координаты контролирующих органов (наглядность для посетителей).</li> </ul> <p>6 Подготовить отчет</p>	
Знать	- современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ;	Задания	Производственная – преддипломная практика
Уметь	- использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, технологии программирования для задач	<p>1 Технологический раздел</p> <p>Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Владеть	<p>автоматизации обработки информации;</p> <p>- навыками практической работы на персональном компьютере, являющемся базисным инструментом функционирования информационных технологий.</p>	<p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам</p> <p>В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия.</p> <p>1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.</p> <p>При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратит особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела,</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товароборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> <li>- качество выполнения поставленных задач;</li> <li>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</li> <li>- качество оформления отчетных документов.</li> </ul> <p>Содержание отчета по НИР</p> <p>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</p> <p>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</p> <p>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</p> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p style="text-align: center;">Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <p>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</p> <p>2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;</p> <p>3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</p> <p>4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий;</p> <p>5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий;</p> <p>6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;</p>	
<b>ПК-7 - способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</b>			
Знать	<p>- основные определения и понятия в области технологии приготовления продуктов питания;</p> <p>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении</p>	<p><b>Вопросы к экзамену</b></p> <p>1. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных заправочных супов.</p> <p>2. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных супов-пюре, подготовка гарниров.</p> <p>3. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных прозрачных супов.</p> <p>4. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных молочных супов.</p>	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>продуктов питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессы, протекающие при приготовлении продуктов питания;</li> <li>- характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса;</li> <li>- определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий;</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных холодных супов.</li> <li>6. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных сладких супов.</li> <li>7. Технологический процесс приготовления сложных соусов горячих, холодных и желе.</li> <li>8. Технологический процесс приготовления сложных сладких соусов, ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству.</li> <li>9. Технологический процесс производства овощных полуфабрикатов высокой степени готовности промышленными способами. Использование овощных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью.</li> <li>10. Технологический процесс производства мясных полуфабрикатов высокой степени готовности промышленными способами.</li> <li>11. Значение сложных овощных блюд в питании человека. Технологический процесс приготовления, отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов.</li> <li>12. Технологический процесс приготовления, отпуска сложных блюд и гарниров из тушеных и жареных овощей и грибов.</li> <li>13. Технологический процесс приготовления, отпуска сложных блюд из запеченных овощей и грибов.</li> <li>14. Значение сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека.</li> <li>15. Технологический процесс приготовления и отпуска рассыпчатых, вязких, жидких каш и изделий из каш.</li> <li>16. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий.</li> <li>17. Значение мясных блюд в питании человека. Рациональное использование сырья с учетом способа тепловой обработки и кулинарного назначения частей туши.</li> <li>18. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из отварного и припущенного мяса.</li> <li>19. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из жареного мяса.</li> <li>20. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из тушеного мяса.</li> <li>21. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из натуральной рубленой и котлетной массы.</li> <li>22. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из запеченного мяса.</li> <li>23. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из субпродуктов.</li> <li>24. Значение блюд из птицы, дичи и кролика в питании человека.</li> <li>25. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварной и припущенной птицы, дичи, кролика.</li> <li>26. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из жареной и тушеной птицы, дичи, кролика.</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>27. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из котлетной массы птицы, кролика.</p> <p>28. Значение рыбных блюд и блюд из морепродуктов в питании человека. Рациональное использование сырья с учетом способа тепловой обработки.</p> <p>29. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из отварной и припущенной рыбы.</p> <p>30. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из жареной рыбы.</p> <p>31. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из тушеной и запеченной рыбы.</p> <p>32. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из котлетной рыбной массы.</p> <p>33. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных вторых блюд из морепродуктов.</p> <p>34. Значение блюд из яиц и творога в питании человека.</p> <p>35. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных блюд из яиц.</p> <p>36. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных горячих блюд из творога.</p> <p>37. Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Санитарные требования при изготовлении холодных блюд. Ассортимент.</p> <p>38. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных салатов и винегретов.</p> <p>39. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных холодных блюд из овощей и грибов.</p> <p>40. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.</p> <p>41. Технологический процесс приготовления и отпуска сложных холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов.</p> <p>42. Значение сладких блюд в питании человека. Современные требования к оформлению. Применение пищевых красителей и желирующих веществ при изготовлении сладких блюд.</p> <p>43. Технологический процесс приготовления и отпуска горячих напитков.</p> <p>44. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных напитков.</p> <p>45. Современные требования к безопасности полуфабрикатов и готовой продукции и увеличения сроков ее реализации.</p> <p>46. История формирования национальных кухонь. Факторы, влияющие на отличительные кулинарные особенности кухонь разных стран.</p> <p>47. Особенности формирования славянских кухонь. Украинская кухня, ее особенность.</p> <p>48. Особенности формирования кухонь народов Прибалтики, ее особенность.</p> <p>49. Особенности формирования кухонь народов Востока, ее особенность.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>50. Особенности формирования кухонь народов Европы, ее особенность.</p> <p>51. Понятие «европейская кухня», отличие от других национальных кухонь.</p> <p>52. Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы: Италии, Англии, Франции, Германии.</p> <p>53. Краткая характеристика мировых религий. Пища, традиции питания в христианстве. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трэфные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты.</p> <p>54. Влияние европейских стран на развитие североамериканской кухни.</p> <p>55. Общие и отличительные характерные особенности китайской и японской национальных кухонь.</p> <p>56. Роль диетического питания в лечении различных заболеваниях. Применение разгрузочных и специальных диет</p> <p>57. Номерная система лечебного питания</p> <p>58. Система стандартных диет</p> <p>59. Принципы диетического питания,</p> <p>60. Методы щажения, применяемые в диетическом питании</p> <p>61. Механический метод щажения.</p> <p>62. Химический метод щажения</p> <p>63. Термический метод щажения.</p> <p>64. Метод «зигзагов» в диетотерапии, применение контрастных дней</p> <p>65. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на функции желудка</p> <p>66. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на функции печени и желчного пузыря</p> <p>67. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на функции тонкого и толстого кишечника</p> <p>68. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на обмен веществ и кислотно-щелочное равновесие в организме</p> <p>69. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на состояние нервной и сердечно-сосудистой систем</p> <p>70. Причины гастрита и язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки</p> <p>71. Показания для диеты № 1, цель назначения и характеристика диет</p> <p>72. Показания для диеты № 2, цель назначения и характеристика диеты</p> <p>73. Показания для диеты № 5, цель назначения и характеристика диет</p> <p>74. Показания для диеты № 5п, цель назначения и характеристика диет</p> <p>75. Показания для диеты № 7, цель назначения и характеристика диеты</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>76. Показания для диеты № 8, цель назначения и характеристика диеты  77. Показания для диеты № 9, цель назначения и характеристика диеты  78. Показания для диеты № 10, цель назначения и характеристика диеты  79. Назначение лечебно-профилактического питания, его роль в профилактике профессиональных заболеваний  80. Принципы лечебно-профилактического питания  81. Применение пищевых веществ с целью повышения защитных способностей организма при вредных воздействиях условий труда  82. Роль белка и отдельных аминокислот в защите организма от вредного воздействия чужеродных химических веществ  83. Пищевые вещества, применяемые для защиты печени и поддержания ее обезвреживающей функции  84. Рацион лечебно-профилактического питания № 1  85. Рацион лечебно-профилактического питания № 2  86. Рацион лечебно-профилактического питания № 2а  87. Рацион лечебно-профилактического питания № 3  88. Рацион лечебно-профилактического питания № 4,  89. Рационы лечебно-профилактического питания № 4а, 4б  90. Рацион лечебно-профилактического питания № 5  91. Правила выдачи рационов лечебно-профилактического питания  92. Правила выдачи молока и витаминов и других продуктов работающим во вредных условиях труда  93. Технология приготовления диетических супов (слизистый суп, суп- пюре суп-крем).  94. Диетические блюда из мяса, особенности технологии приготовления  95. Диетические блюда из рыбы, особенности технологии приготовления  96. Диетические блюда из овощей, особенности технологии приготовления</p>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,</li> <li>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</li> <li>- выбирать, видоизменять,</li> </ul>	<p><b>Ситуационные задачи:</b>  1 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Пельмени по-уральски». Какое количество говядины I категории необходимо получить со склада для приготовления 50 порций блюда? Подобрать инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления блюда.  2 На производстве остаток свинины обрезной 50 кг. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 60 порций свинины пикантной. Достаточно ли свинины для выполнения заказа? Составить технико-технологическую карту на блюдо. Организация рабочего места повара в мясном цехе.  3 Составить технико-технологическую карту и сырьевую ведомость для приготовления 50</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>составлять и рассчитывать рецептуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормировать расход сырья;</li> <li>- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования;</li> <li>- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы производства;</li> <li>- выявлять объекты для улучшения технологии производства;</li> <li>- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания</li> </ul>	<p>порций запеканки овощной на 25 марта. Заменить свежие яйца на яичный порошок. Подобрать инвентарь и инструменты для приготовления блюда.</p> <p>4 Составьте технико-технологическую карту на блюдо «Биточки по-студенчески». На производстве студенческой столовой остаток минтая неразделанного – 40 кг. Рассчитайте, сколько надо получить рыбы, если за день реализуется 40 порций рыбы припущенной (филе).</p> <p>5 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Жаркое в маринаде» На производстве остаток говядины II категории 70 кг. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 100 порций. Достаточно ли говядины для выполнения заказа? Организация рабочего места повара горячего цеха по приготовлению данного блюда.</p> <p>6 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Говядина с грибами». На производстве остаток говядины II категории составляет 60 кг. Достаточно ли говядины.</p>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями;</li> <li>- методами организации технологического процесса производства;</li> <li>- навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</li> </ul>	<p><b>Производственные задачи:</b></p> <p>1 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Жареная птица с грибным муссом и соусом». На производстве в наличии 40 кг кури потрошенной II категории. Достаточно ли птицы, если принят заказ на 80 человек? Составить карту организации труда повара по первичной обработке птицы.</p> <p>2 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Жареное мясо с грибным муссом и соусом». Какое количество говядины II категории следует получить на производство со склада.</p> <p>3 На предприятие поступила партия рыбы, на которую в Сборнике рецептов нет норм отходов и потерь при механической и тепловой кулинарной обработке. Каковы должны быть Ваши действия для правильного обоснованного определения расхода сырья и расчета цен блюд?</p> <p>4 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Говядина в пикантном соусе». На производстве говядина II категории. Подобрать оборудование, инвентарь и инструменты повара мясного цеха, используемые при приготовлении блюда.</p> <p>5 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Свинина в апельсиново-медовом соусе». На производстве остаток свинины обрезной 70 кг. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 30 порций блюда. Достаточно ли свинины для выполнения заказа? Организация рабочего места повара в мясном цехе.</p>	
Знать	- основные определения и	<b>Примерные вопросы контрольной работы</b>	Технология мучных

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>понятия в области технологии приготовления продуктов питания;</p> <p>- основные способы кулинарной обработки при приготовлении продуктов питания;</p> <p>- процессы, протекающие при приготовлении продуктов питания;</p> <p>- характеристику основного и вспомогательного сырья, их свойства, влияющие на оптимизацию технологического процесса;</p> <p>- определения процессов приготовления блюд и кулинарных изделий;</p>	<p><i>Вариант 1</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды печенья. Особенности рецептуры и качества изделий.</li> <li>2. Каковы основные стадии технологического процесса производства сахарного, затяжного и сдобного печенья?</li> <li>3. При каких режимах осуществляется замес теста для сахарного и затяжного печенья?</li> <li>4. Способы снижения черствения пряников.</li> <li>5. По каким физико-химическим показателям оценивают качество пряников?</li> </ol> <p><i>Вариант 2</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация пряничных изделий.</li> <li>2. Особенности рецептуры и качества пряничных изделий.</li> <li>3. Что такое сухие духи?</li> <li>4. Каковы основные стадии технологического процесса производства сырцовых пряников?</li> <li>5. Особенности технологии приготовления заварных пряников.</li> </ol> <p><i>Вариант 3</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какую роль играет клейковина в образовании теста? Какие факторы влияют на набухание белков?</li> <li>2. Влияние сахара на показатели качества сахарного теста. 6. Роль жира в образовании теста.</li> <li>3. По каким физико-химическим показателям оценивают качество печенья?</li> <li>4. Какими методами можно определить основные показатели качества печенья?</li> <li>5. Чем обусловлена щелочность печенья, в каких единицах она выражается?</li> </ol> <p><i>Вариант 4</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Как рассчитать количество воды, необходимое для замеса теста?</li> <li>2. Виды и характеристика вафель. В чем заключается технологическая схема производства вафель?</li> <li>3. Особенности вафельного теста. Влияние различных факторов на вязкость теста.</li> <li>4. Как осуществляются процессы выпечки и охлаждения вафельных листов? Какие требования предъявляют к качеству вафель?</li> </ol> <p>1 Способы приготовления жировых начинок.</p>	кондитерских изделий
Уметь	- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических	<p><b>Примерные практические задачи</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Рассчитать рецептуры и приготовить:</li> </ol> <p>- тесто песочное;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																																		
	<p>процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;</li> <li>- выбирать, видоизменять, составлять и рассчитывать рецептуры;</li> <li>- нормировать расход сырья;</li> <li>- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования;</li> <li>- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы производства;</li> <li>- выявлять объекты для улучшения технологии производства;</li> <li>- устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания;</li> <li>- обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания , выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</li> </ul>	<p>- тесто миндальное;          - начинку фруктовую;          - помаду, крен сливочный масляный.          Рассчитать рецептуры песочного и миндального пирожных.          Оформить песочное пирожное.          Определить потери массы песочного полуфабриката при выпечке.          Определить влажность теста и влажность готовых изделий.</p> <p style="text-align: center;"><b>ПЕСОЧНАЯ ЛЕПЕШКА.</b></p> <p><b>РЕЦЕПТУРА</b></p> <table border="1" data-bbox="766 555 1814 1343"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование сырья</th> <th rowspan="2">Массовая доля сухих веществ, %</th> <th colspan="2">Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г</th> </tr> <tr> <th>в натуре</th> <th>в сухих веществах</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Мука пш. в/с</td> <td>85,50</td> <td>5154,0</td> <td>4406,7</td> </tr> <tr> <td>Мука пш. в/с (на подпыл)</td> <td>85,50</td> <td>412,0</td> <td>352,3</td> </tr> <tr> <td>Сахар-песок</td> <td>99,85</td> <td>2062,0</td> <td>2058,9</td> </tr> <tr> <td>Масло сливочное</td> <td>84,00</td> <td>3093,0</td> <td>2598,1</td> </tr> <tr> <td>Меланж</td> <td>27,00</td> <td>722,0</td> <td>194,9</td> </tr> <tr> <td>Натрий двууглекислый</td> <td>50,00</td> <td>5,2</td> <td>2,6</td> </tr> <tr> <td>Аммоний углекислый</td> <td>00,00</td> <td>5,2</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td>Эссенция</td> <td>0,00</td> <td>20,7</td> <td>0,0</td> </tr> <tr> <td>Соль</td> <td>96,50</td> <td>20,6</td> <td>19,9</td> </tr> <tr> <td>Итого</td> <td></td> <td>11494,7</td> <td>9633,4</td> </tr> <tr> <td>Выход</td> <td>94,50</td> <td>10000,0</td> <td>9450,0</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г		в натуре	в сухих веществах	Мука пш. в/с	85,50	5154,0	4406,7	Мука пш. в/с (на подпыл)	85,50	412,0	352,3	Сахар-песок	99,85	2062,0	2058,9	Масло сливочное	84,00	3093,0	2598,1	Меланж	27,00	722,0	194,9	Натрий двууглекислый	50,00	5,2	2,6	Аммоний углекислый	00,00	5,2	0,0	Эссенция	0,00	20,7	0,0	Соль	96,50	20,6	19,9	Итого		11494,7	9633,4	Выход	94,50	10000,0	9450,0	
Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г																																																			
		в натуре	в сухих веществах																																																		
Мука пш. в/с	85,50	5154,0	4406,7																																																		
Мука пш. в/с (на подпыл)	85,50	412,0	352,3																																																		
Сахар-песок	99,85	2062,0	2058,9																																																		
Масло сливочное	84,00	3093,0	2598,1																																																		
Меланж	27,00	722,0	194,9																																																		
Натрий двууглекислый	50,00	5,2	2,6																																																		
Аммоний углекислый	00,00	5,2	0,0																																																		
Эссенция	0,00	20,7	0,0																																																		
Соль	96,50	20,6	19,9																																																		
Итого		11494,7	9633,4																																																		
Выход	94,50	10000,0	9450,0																																																		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																						
		<p>Влажность 5,50 +/-1,5 %</p> <p><b>ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕСОЧНОЙ ЛЕПЕШКИ</b></p> <p>Слегка размягченный маргарин, сахарный песок, меланж, соль, соду и углекислый аммоний перемешивают до однородной массы. Муку просеивают и 5% оставляют на подпыл, а основную часть добавляют к подготовленной смеси и замешивают тесто в течение 2-3 мин. При длительном замешивании тесто затягивается. Температура теста не должна быть выше 19 °С, поэтому ему придают форму прямоугольника, перекладывают на лист, посыпанный мукой, а ставят в холодильник на 15 мин. Затем тесто раскатывают по размеру листа толщиной 3-4 мм, делают на поверхности ряд проколов ножом и выпекают при температуре 240-260 °С в течение 10-13 мин. Выпеченные лепешки охлаждают и зачищают, используют для нарезных пирожных и тортов.</p> <p><b>НАЧИНКА ФРУКТОВАЯ</b></p> <p><b>РЕЦЕПТУРА</b></p> <table border="1" data-bbox="763 676 1816 1050"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование сырья</th> <th rowspan="2">массовая доля сухих веществ, %</th> <th colspan="2">Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г</th> </tr> <tr> <th>в натуре</th> <th>в сухих веществах</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Сахар-песок</td> <td>99,85</td> <td>1125,0</td> <td>1123,3</td> </tr> <tr> <td>Повидло</td> <td>66,00</td> <td>10226,0</td> <td>6749,2</td> </tr> <tr> <td>Итого</td> <td>-</td> <td>11351,0</td> <td>7872,5</td> </tr> <tr> <td>Выход</td> <td>74,00</td> <td>10000,0</td> <td>7400,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Влажность 26,00 +/- 2,0 %</p>	Наименование сырья	массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г		в натуре	в сухих веществах	Сахар-песок	99,85	1125,0	1123,3	Повидло	66,00	10226,0	6749,2	Итого	-	11351,0	7872,5	Выход	74,00	10000,0	7400,0	
Наименование сырья	массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на 10 кг полуфабриката, г																							
		в натуре	в сухих веществах																						
Сахар-песок	99,85	1125,0	1123,3																						
Повидло	66,00	10226,0	6749,2																						
Итого	-	11351,0	7872,5																						
Выход	74,00	10000,0	7400,0																						
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями;</li> <li>- методами организации технологического процесса производства.</li> </ul>	<p><b>Примерные ситуационные задачи</b></p> <p>ИДЗ №2 «Составление технико-технологической карты»</p> <p>В соответствии с выполненным вопросом задания ИДЗ 1 составить технико-технологическую карту для одного наименования продукции.</p> <p>В технико-технологической карте приведены:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рецептура изделия;</li> <li>- расход продуктов на количество изделий, наиболее часто выпускаемое предприятием;</li> <li>- описание технологического процесса. Описание должно быть подробным с указанием особенностей механической кулинарной обработки, температурного режима и</li> </ul>																							

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		продолжительности обработки; - хранение и реализация продукции, оформление; - характеристика органолептических показателей.	
Знать	- современный уровень средств контроля режимных параметров процесса и показателей качества готовой продукции и их технические характеристики; - возможность применения технических средств для решения конкретных задач по автоматизации пищевых производств; - порядок оценивания выбранных технических средств по таким показателям, как точность работы системы, её быстрдействие, устойчивость.	<b>Теоретические вопросы:</b> 1. Комплексная автоматизация. Условия для осуществления комплексной автоматизации. Преимущества перед автоматизацией отдельных операций. 2. Основные принципы автоматического управления. 3. Перспективы развития автоматизированных систем пищевых производств. 4. Цифровые и аналоговые информационные системы измерений, контроля и управления технологическими процессами и качеством готовой продукции. 5. Особенности постановки и решения задач проектирования систем автоматизации пищевых производств. 6. Датчики и преобразователи информации автоматизированных систем пищевых производств. 7. Импульсные и цифровые системы. 8. Автоматизация отдельных операций пищевых производств.	Автоматизация технологических процессов в пищевой отрасли
Уметь	- определять передаточные функции элементов систем автоматического контроля, регулирования и управления; - составить структурную схему управления и регулирования системы; - провести расчёт показателей качества по структурной схеме.	<b>Практические задания:</b> 1. Охарактеризуйте особенности автоматизации технологических процессов производства молока. 2. Дайте характеристику особенностям автоматизации технологических процессов производства хлебобулочных изделий. 3. Опишите особенности автоматизации технологических процессов растительного масла. 4. Охарактеризуйте особенности автоматизации технологических процессов производства варёных колбас. 5. Дайте характеристику особенностям автоматизации технологических процессов производства макаронных изделий. 6. Охарактеризуйте особенности автоматизации технологических процессов производства муки. 7. Опишите особенности автоматизации технологических процессов производства газированных напитков	
Владеть	- приёмами определения передаточных функций элементов систем автоматизации;	<b>Практические задания</b> 1. Проведите анализ и классифицируйте процессы пищевых производств с точки зрения решения задач их автоматизации.	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками построения структурных схем автоматизации производства;</li> <li>- методами расчёта показателей качества.</li> </ul>	2. Спроектируйте систему автоматизации пищевого производства.	
Знать	технологии производства блюд общественного питания, рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания; методики расчета основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания	<p style="text-align: center;">Задания</p> <p>1 Технологический раздел Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p> <p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам</p> <p>В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия.</p> <p>1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.</p> <p>При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие</p>	Производственная – преддипломная практика
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность</li> <li>формулировать ассортиментную политику</li> <li>- разрабатывать производственную программу предприятий питания;</li> <li>организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом</li> </ul>		
Владеть	методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики		

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания, способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности-навыками контроля качественных и количественных характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых изделий</p>	<p>сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товароборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p align="center"><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> <li>- качество выполнения поставленных задач;</li> <li>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</li> <li>- качество оформления отчетных документов.</li> </ul> <p>Содержание отчета по НИР</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</li> <li>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</li> <li>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</li> <li>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</li> </ol> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p align="center">Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; 4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий; 5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий; 6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;	
<b>ПК-8 - готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</b>			
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правовое обеспечение услуг общественного питания.</li> <li>- основные нормативные, технические и технологические документы по стандартизации, используемые в общественном питании и их содержание.</li> <li>- порядок и правила выполнения работ по оценке соответствия продукции и услуг общественного питания.</li> <li>- требования к идентификации продукции общественного питания.</li> </ul>	<b>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правовое обеспечение услуг общественного питания.</li> <li>2. Цели и задачи ТК №347 «Услуги торговли и общественного питания».</li> <li>3. Цели и задачи ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».</li> <li>4. Цели и задачи ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».</li> <li>5. Цели и задачи ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции».</li> <li>6. Цели и задачи ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».</li> <li>7. Правила оказания услуг общественного питания.</li> <li>8. Нормативная база услуг общественного питания.</li> <li>9. Технологические документы услуг общественного питания.</li> <li>10. Полномочия Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.</li> <li>11. Права и обязанности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.</li> <li>12. Плановые проверки Роспотребнадзора.</li> <li>13. Внеплановые проверки Роспотребнадзора.</li> <li>14. Требования Роспотребнадзора к предприятиям общественного питания.</li> <li>15. Особенности сферы услуг общественного питания.</li> <li>16. Требования к предприятиям общественного питания.</li> <li>17. Требования к услугам общественного питания.</li> <li>18. Требования к продукции общественного питания.</li> <li>19. Перечень основных документов для сертификации услуг общественного питания.</li> <li>20. Порядок проведения сертификации услуг общественного питания.</li> <li>21. Схемы сертификации услуг общественного питания.</li> </ol>	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять на практике знания в области правового обеспечения услуг общественного питания.</li> <li>- проводить работы по обновлению фонда нормативной, технической и технологической документации на продукты и услуги общественного питания.</li> <li>- применять на практике правила и положения стандартизации и оценки соответствия продукции и услуг общественного питания.</li> </ul>	<p><b>Задания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучить Федеральные законы РФ, регулирующие предприятия общественного питания и законспектировать основные требования.</li> <li>2. Изучить основные нормативные документы услуг общественного питания и законспектировать основные требования.</li> <li>3. Изучить Правила оказания услуг общественного питания и законспектировать их основные требования.</li> <li>4. Проанализировать маркировку пищевой продукции в соответствии с ТР ЕАЭС и нормативной документацией, сделать вывод о соответствии/несоответствии, внести поправки.</li> <li>5. Заполнить проекты документов по оценке соответствия услуг общественного питания для выбранного блюда.</li> </ol>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками практической работы с правовой, нормативной, технической и технологической документацией в области услуг общественного питания.</li> <li>- оформления документов для проведения оценки соответствия услуг общественного питания.</li> <li>- навыками идентификации продукции общественного питания.</li> </ul>	<p><b>Перечень практических вопросов к экзамену:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проанализировать маркировку продукции.</li> <li>2. Заполнить заявку на проведение сертификации услуг общественного питания.</li> <li>3. Заполнить решение по заявке на проведение сертификации услуг общественного питания.</li> <li>4. Заполнить сертификат соответствия.</li> <li>5. Перечислить требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.</li> </ol>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные термины и определения дисциплины;</li> <li>- федеральные законы, нормативные документы в области безопасности пищевой продукции;</li> <li>- правовые и организационные основы безопасности питания;</li> <li>- основные факторы опасности продовольственного сырья;</li> <li>- критерии оценки безопасности пищевой продукции;</li> <li>- нормативы предельно-</li> </ul>	<p><b>Примеры семинарских занятий</b></p> <p><b>Тема: Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Основные критерии оценки безопасности пищевых продуктов</b></p> <p>Цель семинарского занятия – ознакомить студентов с правовыми и организационными основами безопасности пищевой продукции. Знать основные законы в сфере обеспечения безопасности пищевого сырья и продуктов.</p> <p><i>Вопросы по теме:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Из каких этапов состоит система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (НАССР)?</li> <li>2 Какие основные законы регулируют проблему безопасности пищевой продукции в России?</li> <li>3 Виды гигиенического мониторинга.</li> <li>4 Критерии оценки безопасности пищевой продукции.</li> </ol>	<p>Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	допустимых уровней (ПДУ) токсичности пищевых продуктов и сырья;	<p>5 Классификация пищевой продукции по степени безопасности.</p> <p>6 Что обозначает знак соответствия при маркировки пищевой продукции?</p> <p><b>Тема: Факторы опасности сырья и продуктов</b></p> <p>Цель семинарского занятия – выделить основные группы факторов опасности пищевого сырья и продуктов. Знать основные пищевые токсиканты, их классификацию, нормирование их содержания, критерии оценки и контроль безопасности пищевых продуктов.</p> <p>При проведении занятия возможно использование реферативных сообщений по некоторым вопросам темы.</p> <p>Вопросы по теме:</p> <p>1 Исторические аспекты развития науки токсикологии.</p> <p>2 Классификация токсических веществ.</p> <p>3 Критерии оценки и контроль безопасности пищевых продуктов.</p> <p>4 Влияние факторов загрязняющих окружающую среду на качество продуктов питания.</p> <p><b>Примерные тестовые вопросы</b></p> <p>Выбрать правильный ответ</p> <p>1 Величина ПДК для диоксинов составляет (в г/кг )</p> <p>a. <math>10^{-3}</math></p> <p>b. <math>10^{-4}</math></p> <p>c. Диоксины не имеют ПДК по причине своей абсолютной безопасности</p> <p>d. Диоксины не имеют ПДК по причине своей абсолютной опасности</p> <p>1. Бензапирен относится к:</p> <p>a. Диоксинам</p> <p>b. Полихлорированным бифенилам (ПХБ)</p> <p>c. Нитрозоаминам</p> <p>d. Полициклическим ароматическим углеводородам (ПАУ)</p> <p>2. ТХДД относится к:</p> <p>a. Диоксинам</p> <p>b. Микотоксинам</p> <p>c. Нитрозоаминам</p> <p>d. Полициклическим ароматическим углеводородам (ПАУ)</p> <p>3. Какой способ кулинарной обработки пищевого сырья является наиболее предпочтительным в условиях повышенного загрязнения окружающей среды</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>радиоактивными веществами?</p> <p>a. Варка</p> <p>b. Запекание</p> <p>c. Жарение</p> <p>4. Выберите наиболее чувствительную к действию ионизирующего излучения ткань:</p> <p>a. Кровотворная</p> <p>b. Мышечная</p> <p>c. Фиброзная</p> <p>5. Какой путь поступления радионуклидов в организм имеет наибольшее значение?</p> <p>a. Воздушный</p> <p>b. Алиментарный</p> <p>c. Кожный</p> <p>6. Суммарный эффект облучения для организма отражает понятие</p> <p>a. Доза</p> <p>b. Поглощённая доза</p> <p>c. Эффективная эквивалентная доза</p> <p>7. На какой фазе реакции организма на радиоактивное облучение возникают клеточные изменения?</p> <p>a. На физической</p> <p>b. На физико-химической</p> <p>c. На химической</p> <p>d. На биологической</p> <p>8. Какие действия необходимо предпринимать технологу ОП в рамках концепции радиозащитного питания:</p> <p>a. Максимально снижать поступление радионуклидов с пищей</p> <p>b. Создавать рацион, способствующий торможению процессов сорбции и накопления радионуклидов в организме</p> <p>c. Обеспечивать потребителям дополнительный приём радиозащитных препаратов</p> <p>d. Всё вышеперечисленное</p> <p>9. Какая диета рекомендована для выведения уже попавших в организм радионуклидов?</p> <p>a. С повышенным содержанием жиров</p> <p>b. С повышенным содержанием углеводов</p> <p>c. С повышенным содержанием белков</p> <p>10. Как меняется формула липидного питания согласно принципам радиозащитного питания?</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Необходимо увеличить количество насыщенных жиров</li> <li>b. Необходимо увеличить количество ПНЖК</li> <li>c. Формула липидного питания не меняется</li> <li>d. Необходимо уменьшить количество ПНЖК</li> <li>11. Как меняется формула углеводного питания согласно принципам радиозащитного питания? <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Необходимо увеличить потребление сложных некрахмальных углеводов</li> <li>b. Необходимо уменьшить потребление сложных некрахмальных углеводов</li> <li>c. Необходимо увеличить потребление простых углеводов</li> <li>d. Формула углеводного питания не меняется</li> </ul> </li> <li>12. Как меняется формула минерального питания согласно принципам радиозащитного питания? <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Необходимо увеличить потребление Cd, As, Sn</li> <li>b. Необходимо увеличить потребление Ca, Mg, Fe</li> <li>c. Необходимо увеличить потребление Hg, Pb, Cr</li> <li>d. Формула углеводного питания не меняется</li> </ul> </li> <li>13. Вещества различной химической природы, применяемые в сельском хозяйстве для защиты культурных растений от насекомых-вредителей, называются <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Фунгициды</li> <li>b. Инсектициды</li> <li>c. Дефолианты</li> <li>d. Ротентициды</li> </ul> </li> <li>14. Средства, применяющиеся в животноводстве с целью предупреждения стрессовых состояний у животных, называются: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Антиоксиданты</li> <li>b. Транквилизаторы</li> <li>c. Антибиотики-биостимуляторы</li> <li>d. Сульфаниламиды</li> </ul> </li> <li>15. Вещества различной химической природы, применяемые в сельском хозяйстве для защиты культурных растений от микрогрибов, называются <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Фунгициды</li> <li>b. Инсектициды</li> <li>c. Гербициды</li> <li>d. Ротентициды</li> </ul> </li> <li>16. Вещества различной химической природы, применяемые в сельском хозяйстве для защиты культурных растений от грызунов, называются</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>a. Фунгициды  b. Инсектициды  c. Акрициды  d. Ротентициды</p> <p>17. Для чего применяются дефолианты?  a. Для стимуляции роста растений  b. Для удаления листьев и ботвы  c. Для торможения роста растений  d. Для предуборочного подсушивания растений</p> <p>18. Вещества различной химической природы, применяемые в сельском хозяйстве для защиты культурных растений от сорняков, называются  a. Фунгициды  b. Гербициды  c. Нематициды  d. Ротентициды</p> <p>19. Разрешено ли в России применение ртутьорганических пестицидов?  a. Разрешено без ограничений  b. Разрешено только для протравливания семян  c. Не разрешено  d. Разрешено для обработки зернохранилищ</p> <p>20. В чем опасность избыточного количества нитратов, содержащегося в продукции растениеводства, для организма человека?  a. Вызывают метгемоглобинемию  b. Снижают устойчивость организма к негативным факторам  c. Участвуют в образовании канцерогенных нитрозоаминов  d. Всё вышеперечисленное</p> <p>21. Для какого загрязнителя максимальный уровень в продукции будет наименьшим (согласно ТР ТС 021/2011)?  a. Нитраты  b. Нитриты  c. Нитрозоамины  d. Максимальный уровень в продукции всех перечисленных контаминантов будет примерно одинаковым</p> <p>22. Какие из перечисленных элементов обладают безусловной токсичностью?  a. Мышьяк, олово, цинк  b. Ртуть, кадмий, свинец</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>c. Стронций, железо, хром</li> <li>23. Какие соединения ртути обладают наибольшей токсичностью? <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Атомарная ртуть</li> <li>b. Окисленная ртуть (с.о. 2+)</li> <li>c. Алкилртуть</li> </ul> </li> <li>24. При сгорании автобензина с автодетонаторами (присадками) в атмосферу выделяется большое количество: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Стронция</li> <li>b. Свинца</li> <li>c. Сурьмы</li> </ul> </li> <li>25. Усвоение токсичных элементов детским организмом происходит: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. В большей степени, чем взрослым</li> <li>b. В меньшей степени, чем взрослым</li> <li>c. Одинаково со взрослым организмом</li> </ul> </li> <li>26. Дайте характеристику условно-годной продукции в зависимости от содержания в ней тяжелых металлов: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Продукция с содержанием тяжелых металлов выше ПДК, но не более чем в 1,5 раза</li> <li>b. Продукция с содержанием тяжелых металлов выше ПДК, но не более чем в 2 раза</li> <li>c. Продукция с содержанием тяжелых металлов выше ПДК, но не более чем в 3 раза</li> </ul> </li> <li>27. Каков основной путь поступления олова в продукты питания? <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Из воздуха</li> <li>b. Из воды</li> <li>c. Из консервной тары</li> </ul> </li> <li>28. Содержание какого из перечисленных ниже металлов не нормируется в консервах? <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Свинец</li> <li>b. Олово</li> <li>c. Алюминий</li> </ul> </li> <li>29. Какая группа продуктов в большей степени загрязняется ртутью? <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Молоко и молочные продукты</li> <li>b. Зерно, мукомольные и хлебобулочные изделия</li> <li>c. Рыба и нерыбные объекты промысла</li> </ul> </li> <li>30. Какие соединения мышьяка обладают наименьшей токсичностью? <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Арсины</li> <li>b. Элементный мышьяк</li> <li>c. Арсениты</li> </ul> </li> <li>31. На метаболизм чужеродных соединений существенное влияние оказывают:</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>a. Генетически обусловленные дефекты ферментов, участвующих в метаболизме ксенобиотиков</p> <p>b. Неблагоприятные факторы окружающей среды</p> <p>c. Возраст, пол человека, состояние его здоровья, рацион питания</p> <p>d. Все вышеперечисленное</p> <p>32. Заболевание, при котором пищевой продукт является обычно только передатчиком патогенных микроорганизмов, называется:</p> <p>a. Пищевое отравление</p> <p>b. Пищевая инфекция</p> <p>c. Микотоксикоз</p> <p>33. БГКП относятся к:</p> <p>a. Патогенным микроорганизмам</p> <p>b. Условно-патогенным микроорганизмам</p> <p>c. Санитарно-показательным микроорганизмам</p> <p>d. Микроорганизмам порчи пищевых продуктов</p> <p>34. Бактерии <i>Staphylococcus aureus</i> относятся к:</p> <p>a. Патогенным микроорганизмам</p> <p>b. Условно-патогенным микроорганизмам</p> <p>c. Санитарно-показательным микроорганизмам</p> <p>d. Микроорганизмам порчи пищевых продуктов</p> <p>35. Бактерии группы <i>Salmonella</i> относятся к:</p> <p>a. Патогенным микроорганизмам</p> <p>b. Условно-патогенным микроорганизмам</p> <p>c. Санитарно-показательным микроорганизмам</p> <p>d. Микроорганизмам порчи пищевых продуктов</p> <p>36. Плесени относятся к:</p> <p>a. Патогенным микроорганизмам</p> <p>b. Условно-патогенным микроорганизмам</p> <p>c. Санитарно-показательным микроорганизмам</p> <p>d. Микроорганизмам порчи пищевых продуктов</p> <p>37. Заболевание ботулизм, вызываемое микроорганизмом <i>Clostridium botulinum</i>, относится к:</p> <p>a. Пищевым инфекциям</p> <p>b. Пищевым отравлениям</p> <p>c. Микотоксикозам</p> <p>d. Порче пищевого продукта</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>38. Продуцентами афлатоксинов являются:</p> <p>a. Грибы рода <i>Fusarium</i></p> <p>b. Грибы <i>Aspergillus flavus</i> и <i>Aspergillus parasiticus</i></p> <p>c. Микрогриб спорынья</p> <p>d. Грибы рода <i>Alternaria</i></p> <p>39. Афлатоксин М1 обнаруживается в:</p> <p>a. Молоке</p> <p>b. Мясе с/х животных</p> <p>c. Овощах и фруктах</p> <p>d. Зерновых</p> <p>40. Грибы рода <i>Fusarium</i> являются продуцентами токсина:</p> <p>a. Зеараленон</p> <p>b. Вомитоксин</p> <p>c. Т-2 – токсин</p> <p>d. Всех перечисленных</p> <p>41. Продуценты патулина поражают преимущественно</p> <p>a. Овощи и фрукты</p> <p>b. Рожь, пшеницу, другие злаки</p> <p>c. Кукурузу</p> <p>d. Орехи</p> <p>42. Продуценты эрготоксина поражают преимущественно</p> <p>a. Овощи и фрукты</p> <p>b. Рожь, пшеницу, другие злаки</p> <p>c. Кукурузу</p> <p>d. Орехи</p> <p>43. К какой группе способов профилактики афлатоксикозов следует отнести автоклавирование?</p> <p>a. Механические</p> <p>b. Физические</p> <p>c. Химические</p> <p>Автоклавирование не применяется для снижения уровня афлатоксинов в продовольственном сырье</p>	
Уметь	<p>- оценить безопасность пищевой продукции по данным сопроводительных документов;</p> <p>- пользоваться нормативной</p>	<p><b>Примеры практических заданий:</b></p> <p><b>Задача 1</b></p> <p>На предприятие общественного питания поступила свежая клубника, перед тем, как использовать ее в технологическом процессе, клубнику исследовали органолептическим</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>документацией по безопасности и гигиене питания;</p> <p>- самостоятельно выбирать оптимальные методики измерения показателей безопасности продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации, выбирать средства измерений и контроля, приобретать новые знания в указанной области посредством изучения и анализа литературных источников</p>	<p>методом и на некоторых ягодах обнаружили плесневые грибы. Осмотр тары выявил ее высокую влажность. Клубнику передали, вместе с тарой, в которой ее перевозили, в экспертную лабораторию на анализ. В лаборатории обнаружили, что клубника инфицирована спорами мицелиальных грибов, бактериями, дрожжами, анализ тары показал высокое содержание спор грибов (на 1 см<sup>2</sup> поверхности тары было обнаружено 105 спор грибов). Указать возможные причины плесневения клубники и источники инфицирования спорами грибов? Чем опасно развитие плесневых грибов?</p> <p><b>Задача 2</b> Через несколько часов, после приема пищи в ресторане, его посетитель обратился к врачу с жалобами на плохое самочувствие, а именно, головокружение и боли в кишечнике. Опрос больного врачом выявил, что в ресторане он ел салат «Цезарь» и бифштекс. Исследование показало, что отравление было вызвано патогенными кишечными палочками. Проверка холодного цеха ресторана выявила нарушения в процессе приготовления салата «Цезарь». Листья салата не были предварительно замочены в 3 %-ом растворе уксусной кислоты. Нарушений технологического режима в горячем цехе обнаружено не было. Назовите возможные причины отравления посетителя и источники инфицирования пищи патогенными формами кишечной палочки.</p> <p><b>Задача 3</b> В последнее время стало модно быть вегетарианцем или сыроедом. Они утверждают, что нужно съедать до 1.5 кг в день сырых овощей, чтобы быть здоровым, бодрым и полным сил. Но на практике иногда наблюдается обратная картина. Человек начинает чувствовать недомогание, тошноту, головокружение, а причина всему этому - наличие высоких доз нитратов в овощах. Безопасная суточная доза нитратов для человека -320 мг, но если мы будем следовать советам вегетарианцев, то превысим предельно- допустимую дозу почти в 2 раза. Как вы считаете, каким способом можно уменьшить содержание нитратов в овощах? В каких овощах больше всего содержится нитратов?</p> <p><b>Задача 4</b> На предприятие общественного питания поступила жалоба от посетителя, заказавшего тремя часами ранее котлеты рубленные из мяса говядины. Через два часа после приема котлет у него появились боли в желудке, тошнота, головокружение, диарея. Котлеты были отправлены на исследование в лабораторию. Исследование микробиологических показателей котлет установило обсемененность в количестве 10<sup>6</sup> КОЕ/г, отсутствие БГКП в 0,01 гр. Какие еще бактериологические показатели необходимо исследовать? Как оценить качество котлет по установленным показателям?</p>	
Владеть	- навыками и методиками обобщения результатов решения,	<p><b>Примеры ситуационных задач</b></p> <p><b>Задача 1</b></p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>экспериментальной деятельности в области обеспечения безопасности и качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p>	<p>В японский ресторан поступила большая партия охлажденной рыбы. Повар приготовил из этой партии вкусные блюда, которые пользовались успехом у посетителей в этот вечер. На следующий день поступил сигнал от больницы, куда ночью были доставлены посетители данного ресторана, употребившие рыбу. Больные жаловались на покалывание на слизистых и коже, на извращение термической чувствительности. Исследование больных позволило установить диагноз пищевое отравление. Проверка партии рыбы, ставшей причиной отравления, показала, что микробиологические показатели ее соответствовали норме. Назовите вид отравления, имеющий указанные симптомы. Какими рыбами оно могло быть вызвано?</p> <p><b>Задача 2</b></p> <p>В Египет выехала группа молодых людей на отдых. В прибрежном кафе они заказали морскую рыбу барракуду. Через 6 часов у них появились желудочно-кишечные, неврологические и сердечно-сосудистые расстройства, боли в мышцах и суставах, потеря тепловой и холодной чувствительности, аритмия и гипотония. Врач назначил им вспомогательное лечение, симптоматика держалась несколько дней. Какие токсины могут находиться в данной рыбе? Каким образом они накапливаются в барракуде? Могут ли другие рыбы содержать данный токсин? Назовите профилактические меры для исключения такого отравления.</p> <p><b>Задача 3</b></p> <p>Фасоль является любимым блюдом многих кавказских народностей. Однако неправильная кулинарная обработка может привести к отравлению при ее потреблении. Молодая, неопытная хозяйка залила красную фасоль водой, кипятила ее недолго и сварила суп. Через 1-3 часа после приема супа у членов семьи началась неукротимая рвота и диарея. Продолжительность заболевания длилась несколько часов. Какое вещество содержится в красной фасоли? Какова его природа? Какие профилактические меры надо предпринимать для исключения отравления?</p> <p><b>Задание 4</b></p> <p>Изучите постановление Министерства здравоохранения РФ «О порядке гигиенической оценки и регистрации пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников». Проведите анализ рисков употребления продуктов, содержащих ГМО и составьте схему потенциальных опасностей при употреблении ГМО.</p> <p><b>Задание 5</b></p> <p>Изучите ФЗ «О государственном регулировании в области генно- инженерной деятельности». Проанализируйте методы идентификации ГМО среди новых продуктов и приведите перечень продуктов из ГМО, не требующих процедуры оценки на безопасность.</p> <p><b>Задача 6</b></p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		В магазин поступила партия импортного зеленого горошка неизвестного на рынке производителя. Цена на горошек была подозрительно низкая, что вызвало подозрение на качество продукта. Образцы горошка сдали в экспертную лабораторию. В результате исследования было обнаружено, что продукт генномодифицированный, хотя на маркировке продукта эта информация указана не была. Перечислите законодательные и нормативные документы Российской Федерации, которые рассматривают этот вопрос?	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- исторические и правовые основы метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия.</li> <li>- основные понятия, цели, принципы и объекты в области метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия.</li> <li>- федеральные законы и документы по стандартизации в области качества и безопасности продуктов питания.</li> <li>- правовые нормы о защите прав потребителей.</li> <li>- сущность, условия, правила и порядок осуществления метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия.</li> <li>- правила и положения Евразийского экономического союза в области метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия.</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачёту:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение метрологии как науки и история ее появления;</li> <li>2. Требования, предъявляемые к единицам величин;</li> <li>3. Требования, предъявляемые к измерениям;</li> <li>4. Требования, предъявляемые к методам измерения;</li> <li>5. Требования, предъявляемые к средствам измерения;</li> <li>6. Виды шкал и их особенности;</li> <li>7. Погрешности;</li> <li>8. Требования, предъявляемые к эталонам в РФ;</li> <li>9. Метрологические характеристики СИ и класс точности;</li> <li>10. Государственное регулирование в области обеспечения единства измерений;</li> <li>11. Сферы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений;</li> <li>12. Утверждение типа средств измерений (СИ) и типа стандартных образцов (СО);</li> <li>13. Поверка средств измерений;</li> <li>14. Метрологическая экспертиза (МЭ);</li> <li>15. Аттестация методик измерений;</li> <li>16. Федеральный государственный метрологический надзор;</li> <li>17. Аккредитация юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на проведение работ в области обеспечения единства измерений;</li> <li>18. Калибровка СИ;</li> <li>19. Задачи, структура и функции Метрологической службы;</li> <li>20. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений»;</li> <li>21. Основные цели и задачи стандартизации в соответствии с законом «О стандартизации в РФ»;</li> <li>22. Принципы и функции стандартизации. Объекты стандартизации;</li> <li>23. Методы стандартизации;</li> <li>24. Закон «О защите прав потребителей»;</li> <li>25. Закон «О стандартизации в РФ»;</li> <li>26. Участники работ по стандартизации;</li> <li>27. Основные положения национальной системы стандартизации НСС;</li> </ol>	Метрология и стандартизация

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>28. Категории и виды стандартов.  29. Нормативные документы по стандартизации в соответствии с законом «О стандартизации в РФ»;  30. Технические регламенты ЕАЭС (ТС);  31. Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации;  32. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов и стандартов;  33. Международная организация по стандартизации (ИСО). Межгосударственная и межотраслевая система стандартизации;  34. Евразийский экономический союз;  35. Закон «О техническом регулировании»;  36. Цели и принципы оценки соответствия. Основные цели и объекты сертификации. Методы сертификации;  37. Национальная система сертификации;  38. Добровольная оценка соответствия. Знак соответствия;  39. Обязательная оценка соответствия: обязательная сертификация и декларирование соответствия. Единый знак обращения на рынке;  40. Схемы оценки соответствия;  41. Основные этапы проведения оценки соответствия;  42. Организация деятельности органов по сертификации.  43. Испытательные лаборатории и предъявляемые к ним требования;  44. Аккредитация органов по сертификации и испытательных (измерительных) лабораторий;  45. Условия ввоза на территорию РФ продукции, подлежащей обязательной оценке соответствия.</p>	
Уметь	<p>- использовать знания в области метрологии, технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия на практике.  - работать с федеральными законами и нормативными документами по стандартизации, метрологии и оценки соответствия.</p>	<p><b>Задания:</b>  <b>1.</b> Раскройте историю появления единицы величины, что из себя она представляет, как развивалась, что измеряет, эталон этой единицы у нас в стране. Всю информацию вы должны представить с точки зрения метрологии:  1. Метр  2. Килограмм  3. Секунда  4. Ампер  5. Люмен  6. Ньютон  7. Тесла</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>8. Герц 9. Кулон</p> <p><b>2.</b> Раскройте в виде презентации следующие темы: 1. Всемирная торговая организация (ВТО) 2. Росстандарт 3. Международная организация по стандартизации 4. Международная электротехническая комиссия 5. Межгосударственная стандартизация 6. Федеральный информационный фонд по стандартизации 7. Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации 8. Европейская организация по качеству 9. Европейский комитет по стандартизации</p> <p><b>3.</b> Раскройте в виде презентации следующие темы: 1. Схемы декларирования – 1д 2. Схемы декларирования – 2д 3. Схемы декларирования – 3д 4. Схемы декларирования – 4д 5. Схемы декларирования – 5д 6. Схемы декларирования – 6д 7. Схемы сертификации – 1с 8. Схемы сертификации – 2с 9. Схемы сертификации – 3с</p> <p><b>4.</b> Изучите закон «Об обеспечении единства измерений». <b>5.</b> Определите погрешности показания прибора в зависимости от класса точности. <b>6.</b> Выберите средства измерения для контроля качества продуктов общественного питания. <b>7.</b> Составьте карту метрологического обеспечения технологических процессов приготовления кулинарных блюд. <b>8.</b> Изучите закон «О стандартизации в РФ». <b>9.</b> Изучите закон «О техническом регулировании». <b>10.</b> Изучите структуру нормативной документации национальной системы стандартизации РФ. <b>11.</b> Изучите структуры ОКПД2 и ТН ВЭД. <b>12.</b> Изучите структуры штриховых кодов.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p><b>13.</b> Изучите состав документации национальной системы сертификации и правила ее заполнения.</p> <p><b>14.</b> Изучите закон «О защите прав потребителей».</p>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками практической работы с федеральными законами и нормативной документацией по стандартизации.</li> <li>- навыками практической деятельности по анализу и обновлению (актуализации) фонда нормативных документов по стандартизации на предприятиях.</li> <li>- навыками расчета погрешностей результата измерений.</li> <li>- методикой выбора средств измерений для метрологического обеспечения производства продукции.</li> <li>- навыками составления карт метрологического обеспечения технологических процессов.</li> <li>- навыками оформления документов для проведения оценки соответствия.</li> </ul>	<p><b>Практические задания на зачёт:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определите погрешность показания прибора в зависимости от класса точности.</li> <li>2. Осуществите выбор средства измерения для контроля качества продуктов общественного питания.</li> <li>3. Составьте метрологическую карту производства кулинарного блюда.</li> <li>4. Определите категорию и вид стандарта ГОСТ Р 1.4 - 2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения».</li> <li>5. Определите категорию и вид стандарта ГОСТ 26928-86 «Продукты пищевые. Метод определения железа».</li> <li>6. Определите категорию и вид стандарта ГОСТ 27747-88 «Мясо кроликов. Технические условия».</li> <li>7. Определите категорию и вид стандарта ГОСТ Р 54608-2011 «Услуги торговли. Общие требования к объектам мелкорозничной торговли».</li> <li>8. Определите категорию и вид стандарта ГОСТ 28750-90 «Пряности. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение».</li> <li>9. Определите структуру ОКПД2 - 01.11.12.122 Семена яровой мягкой пшеницы.</li> <li>10. Определите структуру ОКПД2 - 10.51.56.150 Продукты на основе творога.</li> <li>11. Определите структуру ОКПД2 - 10.61.32.112 Толокно.</li> <li>12. Определите структуру ТН ВЭД ЕАЭС - 0402 29 150 0 в первичных упаковках нетто-массой не более 2,5 кг.</li> <li>13. Определите структуру ТН ВЭД ЕАЭС - 0402 91 без добавления сахара или других подслащивающих веществ.</li> <li>14. Определите структуру штрихового кода и рассчитайте его контрольное число:</li> </ol> <div style="text-align: center;">  <p>4 623720 660123</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>15. Определите структуру штрихового кода и рассчитайте его контрольное число:</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		 <p>16. Оформите сертификат соответствия на соответствие ТР ЕАЭС.  17. Оформите заявку и решение на проведение сертификации продукции.  18. Оформите декларацию на соответствие ТР ЕАЭС.  19. Оформите свидетельство о государственной регистрации.  20. Проведите идентификацию молочной продукции по маркировке в соответствии с ТР ТС 022/2011.  21. Проведите идентификацию мясной продукции по маркировке в соответствии с ТР ТС 022/2011.  22. Проведите идентификацию хлебобулочной продукции по маркировке в соответствии с ТР ТС 022/2011.  23. Проведите идентификацию рыбной продукции по маркировке в соответствии с ТР ТС 022/2011.</p>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правовое обеспечение услуг общественного питания.</li> <li>- основные нормативные, технические и технологические документы по стандартизации, используемые в общественном питании и их содержание.</li> <li>- порядок и правила выполнения работ по оценке соответствия продукции и услуг общественного питания.</li> <li>- требования к идентификации продукции общественного питания.</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачёту:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правовое обеспечение услуг общественного питания.</li> <li>2. Цели и задачи ТК №347 «Услуги торговли и общественного питания».</li> <li>3. Цели и задачи ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».</li> <li>4. Цели и задачи ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».</li> <li>5. Цели и задачи ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции».</li> <li>6. Цели и задачи ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».</li> <li>7. Правила оказания услуг общественного питания.</li> <li>8. Нормативная база услуг общественного питания.</li> <li>9. Технологические документы услуг общественного питания.</li> <li>10. Полномочия Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.</li> </ol>	Отраслевая стандартизация и оценка соответствия

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		11. Права и обязанности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. 12. Плановые проверки Роспотребнадзора. 13. Внеплановые проверки Роспотребнадзора. 14. Требования Роспотребнадзора к предприятиям общественного питания. 15. Особенности сферы услуг общественного питания. 16. Требования к предприятиям общественного питания. 17. Требования к услугам общественного питания. 18. Требования к продукции общественного питания. 19. Перечень основных документов для сертификации услуг общественного питания. 20. Порядок проведения сертификации услуг общественного питания. 21. Схемы сертификации услуг общественного питания. 22. Общие положения системы ХАССП. 23. Предварительные задачи системы ХАССП. 24. Принципы системы ХАССП. 25. Документация системы ХАССП. 26. Этапы внедрения системы ХАССП. 27. ГОСТ Р 51705.1-2001. 28. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе стандарта ИСО 22000. 29. Программы обязательных предварительных мероприятий.	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять на практике знания в области правового обеспечения услуг общественного питания.</li> <li>- проводить работы по обновлению фонда нормативной, технической и технологической документации на продукты и услуги общественного питания.</li> <li>- применять на практике правила и положения стандартизации и оценки соответствия продукции и услуг общественного питания.</li> </ul>	<b>Задания:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучить Федеральные законы РФ, регулирующие предприятия общественного питания и законспектировать основные требования.</li> <li>2. Изучить основные нормативные документы услуг общественного питания и законспектировать основные требования.</li> <li>3. Изучить Правила оказания услуг общественного питания и законспектировать их основные требования.</li> <li>4. Проанализировать маркировку пищевой продукции в соответствии с ТР ЕАЭС и нормативной документацией, сделать вывод о соответствии/несоответствии, внести поправки.</li> <li>5. Заполнить проекты документов по оценке соответствия услуг общественного питания для выбранного блюда.</li> <li>6. Определите исходную информацию пищевой продукции.</li> <li>7. Составьте блок-схему технологического процесса.</li> <li>8. Проведите анализ рисков опасных факторов применительно к технологическому</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>процессу приготовления блюда.            9. Определите критические контрольные точки блюда в процессе его приготовления.            10. Разработайте учебный план ХАССП к выявленным критическим контрольным точкам.            11. Разработайте программы обязательных предварительных мероприятий для вашего предприятия общественного питания.</p>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками практической работы с правовой, нормативной, технической и технологической документацией в области услуг общественного питания.</li> <li>- оформления документов для проведения оценки соответствия услуг общественного питания.</li> <li>- навыками идентификации продукции общественного питания.</li> </ul>	<p><b>Перечень практических вопросов к зачёту:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проанализировать маркировку продукции.</li> <li>2. Заполнить заявку на проведение сертификации услуг общественного питания.</li> <li>3. Заполнить решение по заявке на проведение сертификации услуг общественного питания.</li> <li>4. Заполнить сертификат соответствия.</li> <li>5. Перечислить требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.</li> <li>6. Провести описание холодного блюда.</li> <li>7. Провести описание первых блюд.</li> <li>8. Провести описание горячих блюд.</li> <li>9. Построить блок-схему приготовления холодного блюда.</li> <li>10. Построить блок-схему приготовления первых блюд.</li> <li>11. Построить блок-схему приготовления горячих блюд.</li> </ol>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные термины и определения в области качества и управления качеством;</li> <li>- современную концепцию качества;</li> <li>- отечественный и зарубежный опыт в области управления качеством;</li> <li>- основы современных подходов к управлению качеством в организации;</li> <li>- процесс управления качеством на предприятии;</li> <li>- принципы всеобщего управления качеством;</li> <li>- основные методы анализа, контроля и управления качеством;</li> <li>- процессы жизненного цикла</li> </ul>	<p><b>Перечень вопросов к экзамену:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предмет, объекты изучения и задачи курса «Управление качеством».</li> <li>2. Основные термины и их определения.</li> <li>3. Этапы осознания категории «качество».</li> <li>4. Эволюция и многоаспектность категории «качество».</li> <li>5. Философы, рассматривающие категорию «качество».</li> <li>6. Классификация типов качества.</li> <li>7. Качество в русской философии и культуре.</li> <li>8. Современные подходы к определению содержания категории «качество».</li> <li>9. Подходы зарубежных и отечественных исследователей к трактовке категории «качество».</li> <li>10. Пирамида качества и ключевые факторы качества.</li> <li>11. Модель качества.</li> <li>12. Значение повышения качества.</li> <li>13. Цели и задачи управления качеством.</li> <li>14. Факторы управления качеством.</li> <li>15. Управляющая система и управляемая система.</li> <li>16. Уровни управления качеством.</li> </ol>	Управление качеством

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	продукции.	17. Принципы управления качеством. 18. Функции управления качеством. 19. Эволюция управления качеством (американский подход) – фаза отбраковки. 20. Эволюция управления качеством (американский подход) – фаза контроля качества. 21. Эволюция управления качеством (американский подход) – фаза менеджмента качества. 22. Эволюция управления качеством (американский подход) – фаза планирования качества. 23. Эволюция управления качеством (американский подход) – фаза экологического менеджмента. 24. Эволюция управления качеством (американский подход) – фаза социального менеджмента. 25. Башня качества. 26. Российский опыт управления качеством. Этапы становления. 27. БИП. 28. СБТ. 29. КАНАРСПИ. 30. НОРМ. 31. КС УКП. 32. Основные положения японской школы управления качеством. 33. Основные положения и преимущества концепции всеобщего управления качеством. 34. Принципы концепции всеобщего управления качеством. 35. Стратегии применения концепции всеобщего управления качеством. 36. Методология внедрения концепции всеобщего управления качеством. 37. Программы по качеству Деминга. 38. Программы по качеству Кросби. 39. Программы по качеству Джурана. 40. Программы по качеству Фейгенбаума. 41. Жизненный цикл продукции. 42. Управление качеством на стадиях жизненного цикла продукции. 43. Перспективное планирование качества (APQP). 44. Этапы эффективного применения метода APQP. 45. Стратегического планирование качества. 46. Методология планов управления. 47. Перечислите методы контроля качества. Охарактеризуйте один из них. 48. Перечислите методы управления качеством. Охарактеризуйте один из них. 49. Перечислите методы улучшения качества. Охарактеризуйте один из них. 50. Перечислите премии по качеству. Охарактеризуйте одну из них.	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать полученные знания, с целью формирования оценки качества системы управления на предприятии;</li> <li>- выявлять проблемы при анализе конкретных ситуаций и предлагать способы их решения в области управления качеством на предприятии;</li> <li>- использовать современные концепции управления качеством;</li> <li>- организовывать анализ, контроль производства продукции в зависимости от выбранного метода анализа и контроля на этапах жизненного цикла продукции;</li> <li>- принимать управленческие решения.</li> </ul>	<p><b>Задание:</b></p> <p>1. Ответьте на вопросы</p> <p>Характеристики продукции подразделяются на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) общие и специальные;</li> <li>б) качественные и количественные;</li> <li>в) единичные и комплексные</li> </ul> <p>Совокупность взаимосвязанных процессов изменения состояния продукции при ее создании и использовании – это...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) испытания;</li> <li>б) жизненный цикл продукции;</li> <li>в) требование</li> </ul> <p>Перспективное планирование качества продукции – это....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) функционирование компании с максимальной эффективностью и прибыльностью, при исключении всех работ и затрат, не нужных для существования всецело сфокусированного, скоординированного и реагирующего предприятия;</li> <li>б) это структурированная процедура определения и установления этапов, необходимых для обеспечения удовлетворения потребителя качеством продукции;</li> <li>в) удовлетворение ожиданий потребителя за цену, которую он себе может позволить, когда у него возникает потребность</li> </ul> <p>Совокупность свойств объекта, проявляющихся в процессе его использования по назначению – это...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) требование;</li> <li>б) качество;</li> <li>в) результативность</li> </ul> <p>APQP – это....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) стратегическое планирование;</li> <li>б) долгосрочное планирование;</li> <li>в) перспективное планирование</li> </ul> <p>Управление процессами на основе применения статистических методов впервые появились:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) в фазе отбраковки;</li> <li>б) в фазе контроля качества;</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>в) в фазе управления качеством.</p> <p>В настоящее время в развитых странах приоритетами являются:</p> <p>а) качество фирмы;</p> <p>б) качество производственных процессов;</p> <p>в) качество жизни.</p> <p>TQM (Total Quality management) – это:</p> <p>а) комплексная система управления, нацеленная на постоянное совершенствование качества на основе участия всех сотрудников организации;</p> <p>б) подход к вовлечению сотрудников компании в процесс совершенствования качества;</p> <p>в) система взаимоотношений поставщиков и потребителей.</p> <p>Процедуры рока-юке используются:</p> <p>а) только в производстве;</p> <p>б) только в сфере услуг;</p> <p>в) и в производстве, и в сфере услуг.</p> <p>Основная мысль постулатов Деминга заключается в том, что необходимо:</p> <p>а) избавиться от нерадивых работников;</p> <p>б) провести корректировку всей системы управления компанией;</p> <p>в) ужесточить контроль всех процессов в компании.</p> <p>Система Тейлора впервые была внедрена:</p> <p>а) 1905 г.;</p> <p>б) 1949 г.;</p> <p>в) 1951 г.;</p> <p>г) 1964 г.</p> <p>Цикл Деминга – модель улучшения, включает:</p> <p>а) планирование, осуществление управления качеством;</p> <p>б) планирование качества;</p> <p>в) планирование, осуществление, контроль (анализ), действие управлением качеством.</p> <p>Какие концепции повышения качества существовали в нашей стране:</p> <p>а) Концепция БИП (бездефектного изготовления продукции);</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>б) КАНАРСПИ (качество, надежность, ресурс с первых изделий);  в) КАНБАН;  г) КСУКП.</p> <p>Первые профессионалы в области качеств (инспекторы или контролеры) появились:  а) в фазе отбраковки;  б) в фазе контроля качества;  в) в фазе управления качеством.</p> <p>2. Изучите основные термины и понятия категории «качество» и «управления качеством», законспектируйте их.  3. Представьте в историческом порядке эволюцию понятия категории «качество». Ответьте на два вопроса:  - какое из названных определений «качества» соответствует представлениям руководителей и специалистов предприятий?  - какое определение в наибольшей мере отвечает современному состоянию российской национальной экономики и почему?  4. Проанализируйте и изучите основные отличия российской, японской и американской школ управления качеством.  5. Представьте биографию учёных и чем они занимались в области качества и управления качеством в виде презентации:  Вальтер Шухарт  Джозеф Джуран  Харрингтон Эмерсон  Эдвардс Деминг  Филип Кросби  Арманд Фейгенбаум  Каору Исикава  Генити Тагути  Шигео Шинго  Фредерик Тейлор  Генри Форд  Генри Леланд  Анри Файоль  Ю.П. Адлер  А.Х. Маслоу</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>Коносукэ Мацусита  Фрэнк Гилбрет  А.К. Гастев  А.В. Гличев  Г.Г. Азгальдов  Л.Я. Шухгальтер  Ф. Татарский  В.Ю. Огвоздин  Л.А. Гоберман и В.А. Гоберман  Э.М. Вейцман  Фредерик Герцберг</p> <p>6. Дайте развернутое описание концепций, их основные положения, в виде презентации:  Двенадцать принципов производительности по Харрингтону Эмерсону.  Прагматические аксиомы по Демингу.  Семь смертельных болезней по Демингу.  Трудности и фальшстарты.  Четырнадцать пунктов по Демингу.  Треугольник Джойнера.  Цепная реакция по Демингу.  Принцип постоянного улучшения (цикл Деминга).  Принцип «триад качества» по Джурану.  Программа «Ноль дефектов», разработанная Ф. Кросби.  Модель системы качества, предложенная А. Фейгенбаумом.  Четыре абсолютных постулата Ф. Кросби.  Система «затраты на качество», предложенная А. Фейгенбаумом.  Четыре «смертных греха» в подходах к качеству по А. Фейгенбауму.  Спираль качества по Джурану.  Пирамида потребностей по Маслоу.  Круг качества по Исикаве.  Двухфакторная теория Гейцберга.  Контрольные карты Шухарта.  Причинно-следственная диаграмма Исикавы.  Концепция ежегодного улучшения качества по Джурану.  Модель «эффективного менеджера», разработанная Ф. Кросби.  Концепция ежегодного улучшения качества по Джурану.  Принципы управления Анри Файоля.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		Принципы научного менеджмента по Тейлору. Методы Тагути. 7. Рассмотреть методы контроля и управления качеством, их положения и методологию: Гистограмма Диаграмма стратификации Диаграмма Парето Диаграмма рассеивания Диаграмма Исикавы Контрольная карта Контрольный листок Диаграмма сродства Диаграмма связей Древоидная диаграмма Стрелочная диаграмма Матричная диаграмма Матрица приоритетов Диаграмма процесса осуществления программы Развертывание функции качества (QFD-метод) Метод FMEA FTA – метод Метод SPS Метод MSA Метод IDEF0 Проверка статистических гипотез Статистические методы регулирования качества технологических процессов при контроле по количественному признаку Статистические методы регулирования технологических процессов при контроле по альтернативному признаку Статистический приемочный контроль по количественному признаку. 8. Рассмотреть методы улучшения качества, их положения и методологию: Шесть сигм 5 S Пять «почему?» Бережливое производство Функционально-стоимостной анализ Методология TPM	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>КАНБАН  Рока-Уоке (подсказки)  Восемь видов потерь  Три «М»  Движение «по одному»  Мгновенная смена модели  Всесторонняя деятельность по поддержанию работоспособности оборудования  Упорядочение рабочих действий  Рациональная планировка  Наглядность производства  Групповой подход  Бенчмаркинг  Реинжиниринг  Кружки качества  Принцип «Kaizen»  Kansei Engineering  Программа нулевого дефекта  Информационная панель показателей/Светофор  9. Постройте жизненный цикл продукции.  10. Дайте развернутое описание следующих премий по качеству:  Особенности управления качеством в странах Восточной Европы.  Практика управления качеством в странах Западной Европы.  Практика управления качеством в США.  Практика управления качеством в Японии.  Премия по качеству У. Деминга.  Премия по качеству М. Болдриджа.  Европейская премия за качество.  Премия Правительства РФ в области качества.  Барбадосская национальная награда для промышленности.  Бразильская национальная награда за качество.  Колумбийская национальная награда за качество.  Награда «Знак Q» (знак качества).  Национальная награда за качество Р. Ганди.  Премия по качеству Великобритании.  Датская премия по качеству.  Шведская премия по качеству.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		Премия стимулирования Исландской ассоциации по качеству. Высшая премия Ирландской ассоциации по качеству. Французская премия по качеству, Бельгийская премия по качеству. Голландская премия по качеству, Норвежская премия по качеству. Финская премия по качеству. Премия по качеству Словацкой Республики.	
Владеть	- методиками сбора, обработки и представления информации для анализа, контроля и улучшения качества продукции на всех этапах жизненного цикла продукции.	<b>Перечень практических вопросов к экзамену:</b> 1. Представьте схему понятий, относящихся к качеству. 2. Представьте пирамиду качества. 3. Представьте модель качества. 4. Представьте цепную реакцию по Демингу. 5. Представьте цикл Деминга. 6. Представьте спираль качества Джурана. 7. Представьте причинно-следственную диаграмму Исикавы. 8. Представьте треугольник Джойнера. 9. Представьте трактовку категории «качество» по Шухарту. 10. Представьте трактовку категории «качество» по Исикаве. 11. Представьте трактовку категории «качество» по Джурану. 12. Представьте трактовку категории «качество» по Фейгенбауму. 13. Представьте трактовку категории «качество» по Харрингтону. 14. Представьте трактовку категории «качество» по Демингу. 15. Представьте трактовку категории «качество» по Тагути. 16. Опишите этап ЖЦП – маркетинг и изучение рынка. 17. Опишите этап ЖЦП – проектирование и разработка продукции. 18. Опишите этап ЖЦП – проектирование и разработка процессов. 19. Опишите этап ЖЦП – производство. 20. Опишите этап ЖЦП – закупки. 21. Опишите этап ЖЦП – проверка продукции. 22. Опишите этап ЖЦП – упаковывание и хранение. 23. Опишите этап ЖЦП – реализация и распределение. 24. Опишите этап ЖЦП – утилизация и переработка. 25. Представьте план управления качеством любой продукции.	
Знать	- типы, виды, функции и средства маркетинговых коммуникаций; - средства распространения рекламы;	<b>Вопросы для подготовки к экзамену:</b> 1. Природа маркетинговых коммуникаций и комплекс продвижения товаров и услуг на рынок. 2. Элементы коммуникативной политики предприятия.	Региональная стратегия рынков

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>- основные понятия фирменного стиля и брэнда;</p> <p>- основы исследования потребительского рынка.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Природа маркетинговых коммуникаций.</li> <li>4. Личные коммуникации.</li> <li>5. Безличные коммуникации.</li> <li>6. Сущность, цели и функции рекламы.</li> <li>7. Роль рекламы в обществе.</li> <li>8. Классификация рекламы.</li> <li>9. Основные этапы развития рекламы.</li> <li>10. Особенности современного этапа развития рекламы в России и в Уральском регионе.</li> <li>11. Средства распространения рекламы.</li> <li>12. Позиционирование и его роль в рекламе.</li> <li>13. Фирменный стиль, его основные элементы.</li> <li>14. Товарный знак. Регистрация товарных знаков.</li> <li>15. Типы субъектов рекламной деятельности.</li> <li>16. Рекламная кампания. Планирование рекламных кампаний.</li> <li>17. Рекламные агентства: структура и функции.</li> <li>18. Регулирование рекламной деятельности (потребители, общественность, государство).</li> <li>19. Оценка эффективности рекламной деятельности.</li> <li>20. Организация рекламы в розничном торговом предприятии города Челябинска.</li> <li>21. Паблик-релейшнз: понятие, задачи, функции.</li> <li>22. PR- агентства: задачи, функции.</li> <li>23. Планирование связей с общественностью.</li> <li>24. Основные направления паблик-релешнз.</li> <li>25. Основные сферы реализации спонсорских проектов.</li> <li>26. PR и отношение с государством.</li> <li>27. Корпоративный PR.</li> <li>28. Спиндоктор – врач черного PR.</li> <li>29. Способы сбора информации: Опрос</li> <li>30. Способы сбора информации для маркетингового исследования: Наблюдение</li> <li>31. Способы сбора информации для маркетингового исследования: Эксперимент</li> <li>32. Этапы маркетингового исследования</li> <li>33. Исследование потребительских рынков</li> <li>34. Исследование потребителей</li> </ol>	
Уметь	<p>- использовать средства маркетинговых коммуникаций;</p> <p>- составлять рекламные обращения и планировать</p>	<p><b>Практические вопросы к экзамену:</b></p> <p>1. Предложите, как могла бы выглядеть уличная реклама одного и того же продукта питания в разных странах. Нужно ли компаниям, работающим на международном рынке тщательно изучать культурную среду и адаптировать маркетинг-микс, в частности продукт,</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>рекламную кампанию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать элементы фирменного стиля, брэнда;</li> <li>- планировать и проводить исследования потребительского рынка.</li> </ul>	<p>под национальные особенности?</p> <p>2. Предположим, что руководство компании Baskin Rrobbins хотело бы узнать, почему некоторые люди не едят мороженое. Предложите анкету для выяснения этой информации.</p> <p>3. Составьте анкету для изучения потребительского мнения о конкретном продукте питания.</p>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками использования элементов маркетинговых коммуникаций;</li> <li>- способами анализа рекламных обращений и рекламных кампаний конкурентов при проектировании нового товара;</li> <li>- способами анализа и разработки элементов фирменного стиля, проектируемого предприятия общественного питания.</li> </ul>	<p><b>Задачи для подготовки к экзамену:</b></p> <p>1. В последние годы бренд McDonald's работает уже не столь эффективно. Этому способствовало появление на рынке сети закусовых Wendy's, которая позиционировала себя также как McDonald's (тот же ассортимент), но с упором на качество и особенный вкус своей продукции, а также в результате действий других конкурентов, которые догоняли McDonald's по числу ресторанов. В McDonald's решили бороться со спадом. Как бороться со спадом интереса потребителя?</p> <p>2. Сегодня многие люди стремятся избавиться от лишнего веса. Как эта тенденция сказывается на деятельности предприятий быстрого питания? Предложите маркетинговые меры повышения продаж для таких предприятий?</p> <p>3. Несмотря на то, что компания Coca-cola является безоговорочным лидером на рынке безалкогольных напитков, прогнозы аналитиков компании не утешительны. Согласно опубликованному отчету, чистая прибыль компании во втором полугодии в 2007 г. Была на 10% меньше, чем в 2006 г. Значительно ниже были темпы роста продаж: вместо запланированного увеличения объемов продаж на 5% по всему миру Coca-cola сможет рассчитывать лишь на 1-2%.</p> <p>С чем связано резкое снижение прибыли и потеря лидирующих позиций на рынке? Какую стратегию маркетинга необходимо применить компании для выхода из сложившейся ситуации?</p> <p>4. Валерий Максимов известен на ресторанном рынке как антикризисный управляющий. Свой проект «ресторан Яр» считает самым масштабным и трудным. С рестораном «Яр» возникают определенные ассоциации: сомнительная публика, шумная музыка. В момент, когда Максимов пришел в «Яр» от столичного ресторана мало что осталось. Ресторан испытывал финансовые трудности. От изысканного интерьера с лепниной и позолотой ничего не осталось. Ресторан большой – 325 посадочных мест. Ни гостей, ни денег на ремонт не было. Как Вы думаете, как поступил Максимов и как бы поступили Вы?</p> <p>4. По рассказам одного из официантов московских ресторанов при гостинице, у гостей из разных стран есть своя специфика поведения при планировании путешествий. Так, например, гости из США всегда спрашивают, где McDonald's, и питаются либо там, либо в ресторане русской кухни. Зачастую гости просят сотрудников ресторана помочь доехать до</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Эрмитажа и Мариинского театра в Москве или просят помочь с покупкой необычных сувениров.</p> <p>Какие сложности может испытывать ресторан при работе с иностранными гостями? Что необходимо предусмотреть заранее?</p> <p>5. Вы руководитель службы маркетинга ресторана и вас волнуют проблемы внедрения новых услуг, совершенствования ценовой политики и повышения эффективности рекламы. Сформулируйте конкретные задачи для своих сотрудников, проводящих маркетинговые исследования. Объясните, почему определение целей и постановка задач часто считаются самыми ответственными решениями в процессе маркетинговых исследований.</p>	
Знать	<p>- правила разработки, оформления, утверждения, применения, обновления и отмены нормативной и технической документации.</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачёту:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные положения при разработке СТО.</li> <li>2. Обновление, пересмотр, изменения и отмена СТО. Правила внесения изменений в СТО.</li> <li>3. Порядок согласования, утверждения и регистрации СТО.</li> <li>4. Требования к обозначению СТО.</li> <li>5. Структурные элементы СТО.</li> <li>6. Требования к оформлению СТО.</li> <li>7. Требования к изложению СТО.</li> <li>8. Основные положения при разработке ТУ.</li> <li>9. Обновление, пересмотр, изменения и отмена ТУ. Правила внесения изменений в ТУ.</li> <li>10. Порядок согласования, утверждения и регистрации ТУ.</li> <li>11. Требования к обозначению ТУ.</li> <li>12. Структурные элементы ТУ.</li> <li>13. Требования к оформлению ТУ.</li> <li>14. Требования к изложению ТУ.</li> <li>15. Основные положения при разработке ТИ.</li> <li>16. Обновление, пересмотр, изменения и отмена ТИ. Правила внесения изменений в ТИ.</li> <li>17. Требования к обозначению ТИ.</li> <li>18. Структурные элементы ТИ.</li> <li>19. Требования к оформлению ТИ.</li> <li>20. Требования к изложению ТИ.</li> <li>21. Основные положения при разработке ППК.</li> <li>22. Содержание ППК.</li> <li>23. Основные положения при разработке ТТК.</li> <li>24. Содержание и изложение ТТК.</li> <li>25. Основные положения при разработке ТК.</li> <li>26. Содержание и изложение ТК.</li> </ol>	Технология разработки нормативной и технической документации

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		27. Основные положения при разработке рецептур. 28. Содержание, изложение и обозначение рецептур. 29. Перечень применяемых на предприятиях общественного питания производственных журналов. 30. Перечень применяемых на предприятиях общественного питания производственных инструкций.	
Уметь	- разрабатывать проекты нормативной и технической документации в соответствии с действующими нормативными документами.	<b>Задания:</b> 1. Разработайте проект СТО. 2. Разработайте проект ТУ. 3. Разработайте проект ТИ. 4. Разработайте проект ППК. 5. Разработайте ТК. 6. Разработайте ТТК. 7. Разработайте рецептуру. 8. Разработайте производственный журнал. 9. Разработайте производственную инструкцию.	
Владеть	- навыками разработки нормативной и технической документации на пищевую продукцию, процессы ее производства, методы ее контроля и испытаний.	<b>Перечень практических вопросов к зачёту:</b> 1. Представьте схему разработки СТО и его структуру. 2. Представьте схему разработки ТУ и его структуру. 3. Представьте схему разработки ТИ и её структуру. 4. Представьте схему разработки ППК и её структуру. 5. Представьте схему разработки ТК и её структуру. 6. Представьте схему разработки ТТК и её структуру. 7. Представьте обязательный перечень производственных журналов. 8. Представьте обязательный перечень производственных инструкций.	
Знать	- основные цели и задачи интегрированной системы. - принципы интегрированной системы. - структуру и содержание стандартов интегрированной системы. - требования, предъявляемые к интегрированной системе. - основные элементы	<b>Перечень теоретических вопросов к зачёту:</b> 1. Понятие качества, его роль в современном обществе. Причины, заставляющие современный бизнес заниматься вопросами качества. 2. Этапы жизненного цикла продукции. Связь качества с этапами жизненного цикла продукции. 3. Эволюция идеологии качества. Системный подход. Дефекты и их устранение на различных этапах. Перераспределение усилий на контроль, улучшение производства и улучшение проектирования. 4. Возрастание качества. Соревнование США, Европы, Японии и «Четырёх тигров». Соотношения СКО и допуска в послевоенный период.	Интегрированные системы управления

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>интегрированной системы.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и порядок проведения сертификации интегрированной системы.</li> <li>- структуру, порядок разработки и содержание документов интегрированной системы.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Зарубежный опыт управления качеством и его влияние на практику управления качеством в России.</li> <li>6. Принцип процессного подхода и его значение при построении систем менеджмента качества.</li> <li>7. Системный подход и TQM. Структурные модели процессов. Декомпозиция. Управляемый процесс. Процесс управления (одноконтурная система).</li> <li>8 Источники основных положений менеджмента качества. Принципы эффективного управления.</li> <li>9. Роль руководства и целеполагание в системе менеджмента качества, построенной в соответствии с требованиями стандартов ИСО серии 9000.</li> <li>10. Предприятие во взаимодействии с потребителями, поставщиками, работниками и окружающей средой. Причины, заставляющие бизнесменов, заниматься проблемами качества.</li> <li>11. Факторы, определяющие ценность продукции и их взаимосвязь с управлением качеством.</li> <li>12. Обеспечение качества как регулируемый процесс. Методы принятия решений.</li> <li>13. Система ХАССП.</li> <li>14. ИСО серии 14000.</li> <li>15. Социальный менеджмент.</li> <li>16. ОХСАС 18000.</li> <li>17. Понятие, содержание и элементы менеджмента.</li> <li>18. Руководящие принципы и требования к интегрированной системе менеджмента в соответствии с ГОСТ Р 53893-2010.</li> <li>19. Документация интегрированной системы менеджмента.</li> <li>20. Проектирование, разработка, интегрированной системы менеджмента.</li> <li>21. Внедрение интегрированной системы управления.</li> <li>22. Сертификация интегрированной системы управления.</li> <li>23. Аудит интегрированной системы управления.</li> </ol>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться стандартами интегрированной системы.</li> <li>- применять принципы интегрированной системы на практике.</li> <li>- проводить сертификацию интегрированной системы.</li> <li>- документировать</li> </ul>	<p><b>Задания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Перечислите современные системы управления и дайте развернутое описание этих систем.</li> <li>2. Проведите сравнительный анализ системы ИСО 9001 с другими отраслевыми системами. Найдите схожие требования.</li> <li>3. Разработайте документацию ИСУ.</li> <li>4. Разработайте элементы ИСУ.</li> <li>5. Разработайте процессы ИСУ.</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	интегрированные системы.	<p>6. Проведите аудит ИСУ.  7. Тестирование  Как осуществляется текущий контроль в организации?  1 Путем заслушивания работников организации на производственных совещаниях;  2 Путем наблюдения за работой работников;  3 С помощью системы обратной связи между руководящей и руководимой системами;  4 Путем докладов на сборах и совещаниях;  5 Вышестоящей структурой.</p> <p>Кто должен осуществлять контроль за выполнением поставленных задач перед коллективом?  1 Специалисты;  2 Работники;  3 Руководители;  4 Отдельные руководители;  5 Министерства.</p> <p>Что есть основа мотивации труда согласно международным стандартам ИСО 9000?  1 Получение высоких материальных вознаграждений;  2 Гармонизация между трудом и капиталом;  3 Признание заслуг;  4 Постоянное повышение квалификации персонала;  5 Достижение конкурентного преимущества.</p> <p>Под планированием понимают:  1 Вид деятельности;  2 Отделённый вид управленческой деятельности, который определяет перспективу и будущее состояние организации;  3 Перспективу развития;  4 Состояние организации;  5 Интеграцию видов деятельности.</p> <p>Организационное планирование осуществляется:  1 Только на высшем уровне управления;  2 На высшем и среднем уровнях управления;  3 На среднем уровне управления;</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>4 На всех уровнях управления; 5 Определение потребностей подчиненных.</p> <p>В соответствии с современной теорией менеджмента основные (общие) функции управления реализуются в следующем порядке: 1 Планирование, организация, мотивация, контроль; 2 Организация, планирование, контроль, мотивация; 3 Планирование, организация, контроль, мотивация; 4 Мотивация, контроль, планирование, организация; 5 Стратегия, планирование, организация, контроль.</p> <p>Когда осуществляется заключительный контроль в организации? 1 До фактического начала выполнения работ; 2 После, выполнения запланированных работ; 3 В ходе проведения определенных работ; 4 Тогда, когда удобно руководителю; 5 После достижения поставленных целей.</p> <p>Когда осуществляется текущий контроль в организации? 1 После выполнения определенных работ; 2 До фактического начала выполнения определенных работ; 3 В ходе проведения определенных работ; 4 Тогда, когда удобно руководителю; 5 Тогда, когда удобно коллективу.</p>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения стандартов интегрированной системы.</li> <li>- навыками проведения анализа интегрированной системы на соответствие требованиям стандартов.</li> <li>- навыками документирования интегрированной системы.</li> </ul>	<p><b>Практические задания на зачёт:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проведите сравнительный анализ системы ИСО 9001 с другими отраслевыми системами. Найдите схожие требования.</li> <li>2. Разработайте элементы ИСУ.</li> <li>3. Разработайте процессы ИСУ.</li> <li>4. Разработайте документацию ИСУ.</li> <li>5. Представьте схему проведения аудита ИСУ.</li> <li>6. Представьте процессную модель ИСУ.</li> <li>7. Представьте схему интеграции различных систем.</li> </ol>	
Знать	- основные характеристики измеряемых и контролируемых показателей качества продуктов	<p>Задание: 1 Дать характеристику предприятию. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам.</p>	Производственная - практика по получению

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>питания в соответствии с требованиями нормативной документации, основные методы их исследования, правила их определения и расчета;</p> <p>- условия и сроки хранения изделий на предприятии; ассортимент выпускаемой продукции</p>	<p>В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; объем товарооборота; обслуживаемый контингент потребителей.</p> <p>2 Изучить организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения</p> <p>Во время прохождения практики студенту следует проанализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально-технического оснащения. Для этого необходимо изучить состояние дел по следующим вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- источники снабжения, целесообразность их применения;</li> <li>- особенности организации снабжения в условиях рынка;</li> </ul>	<p>профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</p>
<p>Уметь</p>	<p>- самостоятельно выбирать оптимальные методики измерения показателей качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации, выбирать средства измерений и контроля, приобретать новые знания в указанной области посредством изучения и анализа литературных источников.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- договорные взаимоотношения с поставщиками, порядок заключения договоров, их структура и содержание (привести копии договоров к отчету);</li> <li>- методы и графики завоза сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- формы поставок (транзитная, складская), их особенности и эффективность;</li> <li>- виды сертификатов, их характеристика.</li> </ul> <p>Привести состав складской группы помещений анализируемого предприятия и дать ему характеристику.</p> <p>При описании складской группы помещений отразить следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья;</li> <li>- документальное оформление передвижения продуктов и сырья (приложить копии);</li> <li>- соблюдение требований товарного соседства;</li> <li>- штаты, график выхода на работу;</li> <li>- средства механизации погрузочно-разгрузочных работ;</li> <li>- связь с основным производством.</li> </ul>	
<p>Владеть</p>	<p>- навыками и методиками обобщения результатов решения, экспериментальной деятельности в области обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.</p>	<p>Привести номенклатуру предметов материально-технического оснащения, принципы расчета потребности в них.</p> <p>Дать выводы и предложения по улучшению снабжения, хранения и организации работы складского, тарного и весового хозяйства; мероприятия по сохранности товаров, тары.</p> <p>3 Изучить организацию производства</p> <p>Анализ оперативного планирования на предприятии должен отражать следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок составления производственных программ;</li> <li>- своевременность составления меню и плана-меню;</li> <li>- виды меню на предприятии (привести копии за 3 дня);</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- расчет сырья и оформление требований на склад (привести копии документов);</li> <li>- ассортимент кулинарной продукции, его соответствие предъявляемым требованиям;</li> <li>- структура перерабатываемого сырья;</li> <li>- порядок организации контроля за соблюдением норм закладки продуктов при производстве блюд и кулинарных изделий, качеством выпускаемой продукции, соблюдением технологических режимов, правилами эксплуатации оборудования;</li> <li>- проведение бракеража готовой продукции и проверке норм вложения сырья, наличия на местах технологических карт и инструментов;</li> <li>- оформление результатов бракеража в бракеражном журнале, ознакомиться с отзывами посетителей о качестве выпускаемой продукции в книге жалоб и предложений, научиться делать конкретный вывод по этим отзывам и принимать соответствующие решения;</li> <li>- участие в работе по обеспечению выполнения производственной программы по количественным и качественным показателям, осуществлению рациональной расстановки поваров и вспомогательного персонала на рабочих местах, составлению графиков выхода на работу, проведению контроля за санитарным состоянием; производственных цехов и выполнением санитарных требований и правила личной гигиены работников;</li> <li>- порядок проведения количественно-суммового учета продуктов и материальных ценностей на производстве, составлении отчета по производству и другой документации для проведения в бухгалтерию, оформления различных требований, накладных листов, заявок на сырье, полуфабрикаты, оборудование, посуду, инструменты;</li> <li>- обеспеченность работы мест технологической документацией;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу и их обоснование.</li> </ul> <p>4. Сделать описание производства кулинарной продукции. Организацию основного производства оценки по критериям:  Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поточность движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- организация рабочих мест;</li> <li>- обеспеченность оборудованием, инвентарем;</li> <li>- условия труда (температура, влажность, уровень освещения) и техники безопасности;</li> <li>- соблюдение норм промышленной эстетики и санитарных правил;</li> <li>- соблюдение режимов механической кулинарной обработки;</li> <li>- профессиональная подготовка исполнителей;</li> <li>- условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>Сделать критические выводы по вышеперечисленным вопросам и дать конкретные предложения по улучшению организации производства, эксплуатации оборудования.</p> <p>5 Изучить организацию торговой деятельности и обслуживания потребителей</p> <p>При изучении организации торговой деятельности и обслуживания потребителей рассмотреть следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень основных и дополнительных услуг, предоставляемых предприятием;</li> <li>- состав помещений торговой группы;</li> <li>- интерьер зала;</li> <li>- подготовка к обслуживанию;</li> <li>- вид и тип раздачи;</li> <li>- методы и формы обслуживания посетителей; их характеристика, целесообразность и прогрессивность;</li> <li>- организация работы буфета, хлебозрезки, моечных, сервисной;</li> <li>- реализация кулинарной продукции вне зала предприятия;</li> <li>- организация работы баров;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу;</li> <li>- направления стимулирования сбыта продукции на предприятии;</li> <li>- методы изучения спроса на продукцию и услуг, их эффективность;</li> <li>- пропускная способность зала, оборачиваемость одного места (привести данные за 3 дня);</li> <li>- интенсивность потока посетителей;</li> <li>- факторы, влияющие на имидж предприятия;</li> <li>- направления повышения качества услуг на предприятии.</li> </ul> <p>Используя, информационные и сетевые источники, информационно-коммуникационные технологии ознакомиться с основными программами для автоматизации системы расчетов для предприятий общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- TillyPad</li> <li>- Guscom</li> <li>- R Keeper</li> <li>- Sol+</li> <li>- RK Order</li> <li>- YCD Multimedia</li> </ul> <p>Описать основные функциональные возможности каждого программного обеспечения. Сделать сравнительный анализ достоинств и недостатков каждой программы.</p> <p>5 Провести анализ обеспечения безопасности продукции (услуг)</p> <p>В отчете необходимо отразить:</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели безопасности услуг, предоставляемых на предприятии;</li> <li>- уровень предоставляемых услуг, их системность;</li> <li>- наличие нормативной документации, ее доступность;</li> <li>- виды и формы контроля качества продукции (услуг), их характеристика;</li> <li>- наличие сопроводительных документов при реализации продукции вне зала предприятия;</li> <li>- координаты контролирующих органов (наглядность для посетителей).</li> </ul> <p>6 Подготовить отчет</p>	
<b>ПК-9 - способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли</b>			
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тематические издания и публикации в профессиональной периодике;</li> <li>- основные источники научно-технической информации в сфере питания;</li> <li>- сущность и значение информации для предприятий питания;</li> <li>- методы анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности;</li> <li>- тематические выставки и передовые предприятия отрасли;</li> </ul>	<p><b>Тематические вопросы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назовите основные тематические журналы в отрасли питания.</li> <li>2. В каких профессиональных журналах рассматриваются: <ul style="list-style-type: none"> <li>- обзоры сегментов рынка общественного питания;</li> <li>- проблемы менеджмента и маркетинга торговой точки;</li> <li>- взаимодействие бизнеса и власти, советы профессиональных юристов по правовой защите предпринимательства;</li> <li>- рецепты профессиональной кухни;</li> <li>- вопросы приготовления пищи на уровне ресторанов.</li> </ul> </li> <li>3. Из каких литературных источников, возможно, получить практические рекомендации по эффективному ведению бизнеса в сфере общественного питания.</li> </ol>	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет-ресурсов;</li> <li>- самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения</li> </ul>	<p><b>Практическое задание</b></p> <p>Ознакомиться в профессиональных периодических изданиях с новыми рецептами профессиональной кухни и разработать технико-технологическую карты.</p> <p>В технологической карте указать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рецептура изделия;</li> <li>- расход продуктов на количество изделий, наиболее часто выпускаемое предприятием;</li> <li>- описание технологического процесса. Описание должно быть подробным с указанием особенностей механической кулинарной обработки, температурного режима и продолжительности обработки;</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	профессиональной деятельности; - применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; - находить научно-техническую информацию из различных источников; - применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности.	- хранение и реализация продукции, особенности порционирования и оформления; - характеристика органолептических показателей.	
Владеть	- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; - способностью использовать полученную информацию в научно-исследовательской деятельности; - навыками использования сети Интернет в целях быстрого поиска и информации, использует электронную почту.	<b>Практическое задание</b> На основании разработанной технологической схемы блюда профессиональной кухни составить технологическую схему производства. В технологической схеме указать: - перечень сырья, с указанием товароведной характеристики; - операции механической кулинарной обработки сырья; - соединение компонентов и их технологическая обработка; - хранение и реализация (оформления и подачи). В середине строки наименования сырья помещают основные виды сырья, а по краям строки – сырье, используемое в конце приготовления; в этом случае не будет перекрещивания линий. Следует выбрать определенный стиль изложения: характеризовать операции с помощью имен существительных («нарезка», «формование», «панирование» и т.д.). Провести контрольную проработку блюда, и фактическое сопоставление данных со Сборником рецептов.	
Знать	- тематические издания и публикации в профессиональной периодике; - основные источники научно-технической информации в сфере питания; - сущность и значение информации для предприятий питания; - методы анализа, обработки и	<b>Примерные теоретические вопросы</b> 1. Назовите основные тематические журналы в отрасли питания. 2. В каких профессиональных журналах рассматриваются: - обзоры сегментов рынка мучных кондитерских изделий; - проблемы менеджмента и маркетинга по реализации мучных кондитерских изделий; - взаимодействие бизнеса и власти, советы профессиональных юристов по правовой защите предпринимательства; - рецепты профессиональной кухни; - современные виды и способы оформления и украшения мучных кондитерских изделий - вопросы приготовления пищи на уровне ресторанов.	Технология мучных кондитерских изделий

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности;</p> <p>- тематические выставки и передовые предприятия отрасли;</p>	<p>3. Из каких литературных источников, возможно, получить практические рекомендации по эффективному ведению бизнеса.</p> <p><b>Примерный перечень тем рефератов:</b></p> <p>1 Изменение основных пищевых веществ при изготовлении мучных изделий.</p> <p>2 Замес теста, сущность процессов, происходящих при замесе теста. Характеристика способов замеса теста (опарный и безопарный), продолжительность брожения и определение готовности.</p> <p>3 Способы отделки тортов, особенности приготовления, требования к качеству.</p> <p>4 Ассортимент изделий из дрожжевого теста: пироги, пирожки, ватрушки, булочки.</p> <p>5 Мучные булочные изделия пониженной калорийности.</p> <p>6 Ассортимент изделий, приготавливаемых из сдобного пресного теста (пирожки, сочни, ватрушки, тарталетки). Их характеристика, технология приготовления.</p> <p>7 Ассортимент изделий из бисквитного теста. Способы наполнения бисквитным тестом форм и противней для изготовления изделий (пирожных, тортов, рулетов, печенья и др.).</p> <p>8 Признаки готовности теста, порядок определения готовности теста.</p> <p>9 Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности.</p> <p>10 Особенности глазировки помады.</p> <p>11 Украшения из желе нарезные, выемные, многослойные.</p> <p>12 Украшения из марципана, засахаренных фруктов.</p>	
Уметь	<p>- проводить поиск информации в нормативно-технологической, справочной документации, использование интернет-ресурсов;</p> <p>- самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности;</p> <p>- применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</p> <p>- находить научно-техническую информацию из различных источников;</p>	<p><b>Практические задания</b></p> <p>1 Сколько нужно взять яичного порошка, содержащего 94 % сухих веществ, для замены 2 кг яиц, содержащих 27 % сухих веществ?</p> <p>2 Определить какое количество сгущенного молока с сахаром нужно взять для замены 20 кг натурального молока в булочках детских молочных. Произвести пересчет количества сахара, если по рецептуре расход сахара – 12 кг.</p> <p>3 Сколько потребуется сухой сыворотки W=5 % для замены 20 кг натуральной сыворотки W=95 %?</p> <p>4 Определить количество сгущенного молока с сахаром для замены молока натурального цельного, если общий расход муки в тесто 80 кг</p> <p>5 Какое количество маргарина столового W=16 % было заменено 2,95 кг растительного масла влажностью 0,2 %?</p> <p>6 Найти количество гидрожира с содержанием СВ 99,7 % для замены 5 кг маргарина с содержанием СВ 84 %.</p> <p>7 Сколько потребуется жидкого сахара с содержанием СВ 65 % для замены 5 кг сахара-песка влажностью 0,14 %?</p> <p>8 Найти количество яиц с содержанием СВ 27 % для замены 1,15 кг яичного порошка</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	- применять и систематизировать научно-техническую информацию в практической деятельности.	влажностью 6 %. 9 Сколько потребуется сахара в тесто для булочек, если вместо 10 кг натурального молока взято 4 кг гущенного молока с сахаром? Расход сахара по рецептуре 25 кг? 10 Какое количество яиц влажностью 27 % было заменено 0,57 кг яичного порошка, содержащего 94 % СВ? 11 Какое количество сухого цельного молока потребуется для замены 10 кг натурального молока?	
Владеть	- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; - способностью использовать полученную информацию в научно-исследовательской деятельности; - навыками использования сети Интернет в целях быстрого поиска и информации, использует электронную почту.	<p><b>Практические задания</b></p> <p>1. Разработать однофазные и многофазные рецептуры кондитерских изделий, выбранных из профессиональных журналов.</p> <p>2 Выполнение курсовой работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Значение мучных кондитерских изделий в питании</li> <li>- Товароведная характеристика основных и дополнительных видов сырья</li> <li>- Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>- Требования к качеству мучных кондитерских изделий</li> <li>- Разработка производственных рецептур на мучные кондитерские изделия</li> </ul>	
Знать	способы сбора научно-технической информации по тематике экскурсий для составления отчета по практике	Задания 1 Технологический раздел Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы,	
Уметь	собирать научно-техническую информацию по тематике экскурсий для составления отчета по практике	так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.	
Владеть	методами сбора научно-технической информации по тематике экскурсий для составления отчета по практике	<p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам</p> <p>В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия.</p> <p>1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-</p>	Производственная – преддипломная практика

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.</p> <p>При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товарооборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> <li>- качество выполнения поставленных задач;</li> <li>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</li> <li>- качество оформления отчетных документов.</li> </ul> <p>Содержание отчета по НИР</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</li> <li>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</li> <li>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</li> <li>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>исследовательской работы, оформление материалов)  Задания для самостоятельной работы  Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).  Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p style="text-align: center;">Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;</li> <li>3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> </ol>	
<b>ПК-10 - способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения</b>			
Знать	<p>-характеристику показателей качества;  -требования нормативной документации в сфере качества продукции</p>	<p><b>Примерные тесты:</b>  <b>по теме: «Теоретические основы технологии, основные понятия»</b>  1. Дайте определение понятия «технологический процесс производства продукции общественного питания».  2. Расположите последовательно операции технологического процесса производства кулинарной продукции:  а) механическая обработка сырья;  б) приемка сырья;  в) тепловая обработка полуфабрикатов;  г) реализация блюд.  3. Назовите вид тепловой обработки, характеризующийся следующими параметрами: соотношение продукта и греющей среды 1:1 – 1:10; продолжительность тепловой обработки 10-360 минут, температура нагрева 90-100°С:  а) жарка в небольшом количестве жира;  б) запекание;  в) жарка во фритюре;</p>	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы														
		<p>г) варка основным способом.</p> <p>4. Назовите процесс поддержания температуры реализации горячих блюд:</p> <p>а) термостатирование;</p> <p>б) припускание;</p> <p>в) брезерование.</p> <p><b>по теме: «Классификация и ассортимент продукции общественного питания»</b></p> <p>1. Закончите предложение.</p> <p>Полуфабрикаты классифицируют по виду сырья, по источникам поступления, ...</p> <p>а. Выполните классификацию блюда «Поджарка из говядины», заполнив пустые строки таблицы:</p> <table border="1" data-bbox="763 555 1816 866"> <thead> <tr> <th data-bbox="763 555 1368 619">Наименование классификационного признака</th> <th data-bbox="1368 555 1816 619">Сущность</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="763 619 1368 683">1. По виду используемого сырья</td> <td data-bbox="1368 619 1816 683">Мясное блюдо</td> </tr> <tr> <td data-bbox="763 683 1368 715">2. По способу кулинарной обработки</td> <td data-bbox="1368 683 1816 715"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="763 715 1368 746">3. По характеру потемнения</td> <td data-bbox="1368 715 1816 746"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="763 746 1368 778">4. По назначению</td> <td data-bbox="1368 746 1816 778">Для массового потребления</td> </tr> <tr> <td data-bbox="763 778 1368 842">5. По термическому состоянию</td> <td data-bbox="1368 778 1816 842"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="763 842 1368 866">6. По консистенции</td> <td data-bbox="1368 842 1816 866"></td> </tr> </tbody> </table>	Наименование классификационного признака	Сущность	1. По виду используемого сырья	Мясное блюдо	2. По способу кулинарной обработки		3. По характеру потемнения		4. По назначению	Для массового потребления	5. По термическому состоянию		6. По консистенции		
Наименование классификационного признака	Сущность																
1. По виду используемого сырья	Мясное блюдо																
2. По способу кулинарной обработки																	
3. По характеру потемнения																	
4. По назначению	Для массового потребления																
5. По термическому состоянию																	
6. По консистенции																	
Уметь	- выделять наиболее важные процессы переработки сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.	<p><b>Пример практического задания</b></p> <p>Тема: Характеристика способов тепловой кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов</p> <p>1 Ознакомиться с нормативной и технологической литературой.</p> <p>2 Охарактеризовать способы тепловой обработки, заполнив таблицу 1.</p> <p>Таблица 1 - Характеристика способов тепловой обработки продуктов, применяемых на предприятиях общественного питания</p>															

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства							Структурный элемент образовательной программы
		Основные способы тепловой обработки и их разновидности	Технологическое назначение тепловой обработки	Греющая среда	Температура греющей среды, °С	Соотношение продукта и греющей среды	Продолжительность тепловой обработки, мин	Температура продукта к окончанию обработки, °С	Продукты
		Основные способы тепловой обработки							
		Варка с полным погружением продукта в воду при атмосферном давлении	Доведение продукта до полной готовности	Вода, бульон, молоко, сироп	90-100	1 : 1 – 1 : 10	10-360	75- 98	Овощи, крупы, бобовые, макаронные и мучные изделия, мясо, птицы, рыба, кости, рыбные отходы для бульонов
		Варка с полным погружением продукта в воду при избыточном давлении							
		Варка в небольшом количестве жидкости или собственном соку (припускание)							

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства							Структурный элемент образовательной программы
		Варка водяным паром							
		Варка на водяной бане							
		Варка под вакуумом							
		Жаренье в небольшом количестве жира на открытой поверхности							
		Жаренье в небольшом количестве жира в жарочных шкафах и грилях							
		Жаренье без добавления жира (за счет жира теста)							
		Брезирование							
		Выпекание							
		Комбинированные способы тепловой обработки							
		Тушение							
		Запекание							
		Вспомогательные способы тепловой обработки							
		Бланширование							
		Термостатирование							
		Пассерование с жиром						Лук, морковь, петрушка,	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																																															
		<table border="1" data-bbox="763 245 1818 767"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>сельдерей, томат-пюре</td> </tr> <tr> <td>Пассерование с жиром</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Мука</td> </tr> <tr> <td>Пассерование без жира (сухой нагрев)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Опаливание</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="9" style="text-align: center;">Электрофизические способы тепловой обработки продуктов</td> </tr> <tr> <td>Сверхвысокочастотный нагрев (СВЧ)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Инфракрасный нагрев (ИК-нагрев)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p data-bbox="763 802 1818 1010"> <u>Контрольные вопросы:</u>  1. Раскрыть классификацию тепловых способов кулинарной обработки.  2. Назовите параметры тепловой обработки продуктов.  3. Охарактеризуйте основные способы тепловой обработки.  4. Охарактеризуйте комбинированные способы тепловой обработки.  5. Охарактеризуйте вспомогательные способы тепловой обработки.  6. Охарактеризуйте электрофизические способы тепловой обработки. </p>									сельдерей, томат-пюре	Пассерование с жиром								Мука	Пассерование без жира (сухой нагрев)									Опаливание									Электрофизические способы тепловой обработки продуктов									Сверхвысокочастотный нагрев (СВЧ)									Инфракрасный нагрев (ИК-нагрев)									
								сельдерей, томат-пюре																																																										
Пассерование с жиром								Мука																																																										
Пассерование без жира (сухой нагрев)																																																																		
Опаливание																																																																		
Электрофизические способы тепловой обработки продуктов																																																																		
Сверхвысокочастотный нагрев (СВЧ)																																																																		
Инфракрасный нагрев (ИК-нагрев)																																																																		
Владеть	-способами оценивания значимости физико-химических процессов переработки сырья -реализовывать и прогнозировать изменения свойств сырья и готовой продукции в процессе кулинарной обработки	<p data-bbox="763 1023 1818 1350"> <b>Ситуационные задачи:</b>  Решить ситуационные задачи и описать физико-химические изменения, происходящие в продуктах  Задача 1  При бракераже установили, что картофельное пюре имеет тягучую консистенцию. Где был нарушен технологический процесс?  Задача 2  Дрожжевое тесто имеет температуру выше 50 °С и не подходит. Что должен предпринять повар в этом случае?  Задача 3  Рыбный фарш для приготовления котлет имеет рыхлую консистенцию. Объясните, какими </p>																																																																

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>кулинарными приемами можно обеспечить лучшее связывание рыбной котлетной массы?</p> <p>Задача 4 На каком этапе приготовления допущено нарушение технологического процесса, если на разрезе овощного пудинга обнаружены сгустки яичного белка?</p> <p>Задача 5 При изготовлении натурального омлета вместо сплошного лиогеля образовались хлопья и отслоилась вода. Какие нарушения технологического процесса произошли в этом случае?</p>	
Знать	<p>-организацию рабочего места по первичной кулинарной обработке сырья (подбор инвентаря, оборудования);</p> <p>процессы первичной обработки сырья;</p> <p>-процессы первичной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов;</p> <p>-требования безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>-технологический процесс приготовления полуфабрикатов для блюд в соответствии с технологическими документами; органолептические показатели качества полуфабрикатов;</p>	<p><b>Примеры тестовых вопросов</b></p> <p>1 Выберите из перечисленных вариантов правильный ответ, используемые виды нарезки свежих огурцов при приготовлении салатов</p> <p>а) кружочками б) соломкой в) ломтиками г) кубиками</p> <p>2 Установите соответствие колонок между цветом редиса и способами его обработки:</p> <p>1) редис белый а) не очищают от кожицы 2) редис красный б) очищают от кожицы</p> <p>3 Укажите: Можно ли соединять горячие и холодные овощи при приготовлении салатов? _____</p> <p>Укажите: Способы приготовления капустного салата. Какие кочаны капусты следует использовать для приготовления? _____</p> <p>4 Дополните технологическую последовательность обработки сельди:</p> <p>а) отрезать часть брюшка б) удалить внутренности в) _____ г) _____ д) _____ е) _____ ж) _____ з) _____ и) _____</p>	<p>Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы								
		<p>Задание. Укажите: Требования к качеству блюда «Яйца фаршированные»            Внешний вид _____            Вкус _____            Консистенция _____            Цвет _____</p> <p>Задание 1. В соответствии с вариантом, указанным в таблице №1, составить технологические карты и технологические схемы приготовления следующих холодных закусок:</p> <table border="1" data-bbox="848 523 1774 810"> <thead> <tr> <th>№ варианта</th> <th>Наименование полуфабрикатов</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вариант 1</td> <td>Канapé с сыром и окороком; корзиночки с салатом; салат из свежих помидор и яблок.</td> </tr> <tr> <td>Вариант 2</td> <td>Канapé с икрой и севрюгой; корзиночки с паштетом; салат из свежих помидоров со сладким перцем.</td> </tr> <tr> <td>Вариант 3</td> <td>Канapé с килькой и яйцом; корзиночки с ветчиной; салат из свежих помидор и огурцов.</td> </tr> </tbody> </table>	№ варианта	Наименование полуфабрикатов	Вариант 1	Канapé с сыром и окороком; корзиночки с салатом; салат из свежих помидор и яблок.	Вариант 2	Канapé с икрой и севрюгой; корзиночки с паштетом; салат из свежих помидоров со сладким перцем.	Вариант 3	Канapé с килькой и яйцом; корзиночки с ветчиной; салат из свежих помидор и огурцов.	
№ варианта	Наименование полуфабрикатов										
Вариант 1	Канapé с сыром и окороком; корзиночки с салатом; салат из свежих помидор и яблок.										
Вариант 2	Канapé с икрой и севрюгой; корзиночки с паштетом; салат из свежих помидоров со сладким перцем.										
Вариант 3	Канapé с килькой и яйцом; корзиночки с ветчиной; салат из свежих помидор и огурцов.										
Уметь	<p>- использовать знания общих принципов переработки сырья при приготовлении полуфабрикатов;            -готовить полуфабрикаты для блюд массового спроса;            -применять технологическую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов;</p>	<p><b>Примеры практические задачи</b></p> <p>1 Установите правильную технологическую последовательность: Приготовления жареной рыбы под маринадом:            1)панировать в муке            2)дожарить в жарочном шкафу            3)полить холодным маринадом            4)рыбу разделить на филе с кожей без костей или на чистое филе            5)охлаждать            6)нарезать на порционные куски            7) украсить и подать            8) охлажденную жареную рыбу уложить на тарелку            9)жарить основным способом</p> <p>2 Укажите, последовательность приготовления икры баклажанной:            а) добавляют томатное пюре, баклажаны            б) заправляют икру чесноком, растертым с солью, уксусом и перцем в) у баклажанов удаляют плодоножку, затем запекают в жарочном шкафу до готовности</p>									

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>г) при отпуске посыпают мелко нарезанным зеленым луком  д) баклажаны охлаждают, нарезают вдоль, снимают кожицу, мякоть мелко рубят  е) уваривают, периодически помешивая, до загустения  ж) репчатый мелкорубленый лук слегка пассеруют с растительным маслом</p> <p>3 Укажите последовательность приготовления блюда «Паштет из печени»  1) вливают молоко или бульон, прогревают  2) добавляют мелко нарезанные морковь, лук и пассеруют до полуготовности  3) готовый паштет формируют в виде батона, рулета, квадрата, посыпают рубленым яйцом и мелко нарезанной зеленью  4) шпик мелко нарезают и слегка обжаривают  5) кладут нарезанную печень, посыпают солью, молотым перцем и обжаривают до готовности  ) масло сливочное размягчают, соединяют с массой  7) Смесь охлаждают и дважды пропускают через мясорубку</p>	
Владеть	<p>- знаниями общих принципов переработки сырья при приготовлении полуфабрикатов;  -навыками приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса;  -навыками применять технологическую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов;</p>	<p><b>Примеры производственных задач</b>  Установите соответствие:  1. Между салатом и ингредиентами, входящими в состав: Салат ингредиенты  1) Летний  а) Сметана  б) Картофель  в) Лук зеленый  г) Яйца  2) Картофельный  д) Помидоры свежие  е) Огурцы свежие с огурцами  ж) Фасоль стручковая  з) Морковь вареная  При подаче блюда ростбиф с гарниром:  а) нарезают поперек волокон на куски по 2–3 шт. на порцию  б) нарезают вдоль волокон на куски по 2–3 шт. на порцию</p>	
Знать	<p>-технологический процесс производства работу технологического оборудования, структуру подразделения, способности и навыки персонала;</p>	<p>Задание:  1 Дать характеристику предприятию. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентах.  В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность;</p>	<p>Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта</p>

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	- нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест;	режим работы; объем товарооборота; обслуживаемый контингент потребителей. 2 Изучить организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения	профессиональной деятельности
Уметь	- выделять наиболее важные процессы переработки сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Во время прохождения практики студенту следует проанализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально-технического оснащения. Для этого необходимо изучить состояние дел по следующим вопросам: - источники снабжения, целесообразность их применения; - особенности организации снабжения в условиях рынка; - договорные взаимоотношения с поставщиками, порядок заключения договоров, их структура и содержание (привести копии договоров к отчету); - методы и графики завоза сырья и полуфабрикатов; - формы поставок (транзитная, складская), их особенности и эффективность; - виды сертификатов, их характеристика.	
Владеть	-способами оценивания значимости физико-химических процессов переработки сырья -реализовывать и прогнозировать изменения свойств сырья и готовой продукции в процессе кулинарной обработки	Привести состав складской группы помещений анализируемого предприятия и дать ему характеристику. При описании складской группы помещений отразить следующие вопросы: - режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья; - документальное оформление передвижения продуктов и сырья (приложить копии); - соблюдение требований товарного соседства; - штаты, график выхода на работу; - средства механизации погрузочно-разгрузочных работ; - связь с основным производством. Привести номенклатуру предметов материально-технического оснащения, принципы расчета потребности в них. Дать выводы и предложения по улучшению снабжения, хранения и организации работы складского, тарного и весового хозяйства; мероприятия по сохранности товаров, тары. 3 Изучить организацию производства Анализ оперативного планирования на предприятии должен отражать следующие вопросы: - порядок составления производственных программ; - своевременность составления меню и плана-меню; - виды меню на предприятии (привести копии за 3 дня); - расчет сырья и оформление требований на склад (привести копии документов); - ассортимент кулинарной продукции, его соответствие предъявляемым	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>требованиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- структура перерабатываемого сырья;</li> <li>- порядок организации контроля за соблюдением норм закладки продуктов при производстве блюд и кулинарных изделий, качеством выпускаемой продукции, соблюдением технологических режимов, правилами эксплуатации оборудования;</li> <li>- проведение бракеража готовой продукции и проверке норм вложения сырья, наличия на местах технологических карт и инструментов;</li> <li>- оформление результатов бракеража в бракеражном журнале, ознакомиться с отзывами посетителей о качестве выпускаемой продукции в книге жалоб и предложений, научиться делать конкретный вывод по этим отзывам и принимать соответствующие решения;</li> <li>- участие в работе по обеспечению выполнения производственной программы по количественным и качественным показателям, осуществлению рациональной расстановки поваров и вспомогательного персонала на рабочих местах, составлению графиков выхода на работу, проведению контроля за санитарным состоянием; производственных цехов и выполнением санитарных требований и правила личной гигиены работников;</li> <li>- порядок проведения количественно-суммового учета продуктов и материальных ценностей на производстве, составлении отчета по производству и другой документации для проведения в бухгалтерию, оформления различных требований, накладных листов, заявок на сырье, полуфабрикаты, оборудование, посуду, инструменты;</li> <li>- обеспеченность работы мест технологической документацией;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу и их обоснование.</li> </ul> <p>4. Сделать описание производства кулинарной продукции. Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <p>Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поточность движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- организация рабочих мест;</li> <li>- обеспеченность оборудованием, инвентарем;</li> <li>- условия труда (температура, влажность, уровень освещения) и техники безопасности;</li> <li>- соблюдение норм промышленной эстетики и санитарных правил;</li> <li>- соблюдение режимов механической кулинарной обработки;</li> <li>- профессиональная подготовка исполнителей;</li> <li>- условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.</li> </ul> <p>Сделать критические выводы по вышеперечисленным вопросам и дать конкретные предложения по улучшению организации производства, эксплуатации оборудования.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>5 Изучить организацию торговой деятельности и обслуживания потребителей</p> <p>При изучении организации торговой деятельности и обслуживания потребителей рассмотреть следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень основных и дополнительных услуг, предоставляемых предприятием;</li> <li>- состав помещений торговой группы;</li> <li>- интерьер зала;</li> <li>- подготовка к обслуживанию;</li> <li>- вид и тип раздачи;</li> <li>- методы и формы обслуживания посетителей; их характеристика, целесообразность и прогрессивность;</li> <li>- организация работы буфета, хлебозрезки, моечных, сервизной;</li> <li>- реализация кулинарной продукции вне зала предприятия;</li> <li>- организация работы баров;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу;</li> <li>- направления стимулирования сбыта продукции на предприятии;</li> <li>- методы изучения спроса на продукцию и услуг, их эффективность;</li> <li>- пропускная способность зала, оборачиваемость одного места (привести данные за 3 дня);</li> <li>- интенсивность потока посетителей;</li> <li>- факторы, влияющие на имидж предприятия;</li> <li>- направления повышения качества услуг на предприятии.</li> </ul> <p>Используя, информационные и сетевые источники, информационно-коммуникационные технологии ознакомиться с основными программами для автоматизации системы расчетов для предприятий общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- TillyPad</li> <li>- Guscom</li> <li>- R Keeper</li> <li>- Sol+</li> <li>- RK Order</li> <li>- YCD Multimedia</li> </ul> <p>Описать основные функциональные возможности каждого программного обеспечения. Сделать сравнительный анализ достоинств и недостатков каждой программы.</p> <p>5 Провести анализ обеспечения безопасности продукции (услуг)</p> <p>В отчете необходимо отразить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели безопасности услуг, предоставляемых на предприятии;</li> <li>- уровень предоставляемых услуг, их системность;</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие нормативной документации, ее доступность;</li> <li>- виды и формы контроля качества продукции (услуг), их характеристика;</li> <li>- наличие сопроводительных документов при реализации продукции вне зала предприятия;</li> <li>- координаты контролирующих органов (наглядность для посетителей).</li> </ul> <p>6 Подготовить отчет</p>	
<b>ПК-11 - готовностью выполнить работы по рабочим профессиям</b>			
Знать	-основные понятия в области организации производства и обслуживания.	<p><b>Примерные тестовые задания</b>  Выполняется письменно по предложенным вопросам с возможными вариантами ответов (индивидуально).</p> <p>1.Для соблюдения санитарных правил, стены в горячем цехе</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) облицовываются метлахской плиткой</li> <li>б) покрываются побелкой</li> <li>в) покрываются масляной краской</li> <li>г) облицовываются керамической плиткой</li> <li>д) обшивают деревом</li> </ul> <p>2.Длина производственного стола не должна превышать</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 1500 мм</li> <li>б) 1260 мм</li> <li>в) 1050 мм</li> <li>г) 1000 мм</li> <li>д) 1800 мм</li> </ul> <p>3 Для чего предназначен кулинарный цех в крупных ресторанах</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) для выпуска первых блюд</li> <li>б) для выпуска вторых блюд</li> <li>в) для выпуска мучных кондитерских изделий</li> <li>г) для выпуска сладких блюд</li> <li>д) для выпуска мучных блюд</li> </ul> <p>4.Догоотовочный цех это-...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) рыбный</li> <li>б) горячий</li> <li>в) мясной</li> <li>г) овощной</li> <li>д) мучной</li> </ul> <p>5.Для санитарной обработки кондитерских мешков и трубочек используют</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Жарочные шкафы</li> </ul>	Проектная деятельность

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>б) Раствор хлорной извести</li> <li>в) Раствор кальцинированной соды</li> <li>г) Кварцевые лампы</li> <li>д) Автоклавы</li> <li>6. Для какой операции организуют первое рабочее место в птицепогольевом цехе? <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Для промывания</li> <li>б) Для оттаивания</li> <li>в) Для заправки</li> <li>г) Для потрошения</li> <li>д) Для опаливания</li> </ul> </li> <li>7. Документ, регулирующий отношения между поставщиками и заказчиками <ul style="list-style-type: none"> <li>а) накладная</li> <li>б) договор</li> <li>в) технические требования</li> <li>г) счет-фактура</li> <li>д) стандарт</li> </ul> </li> <li>8. Заведующий производством несет ответственность за <ul style="list-style-type: none"> <li>а) подбор кадров</li> <li>б) порядок и чистоту в зале</li> <li>в) соблюдение трудового законодательства</li> <li>г) хозяйственно-финансовую деятельность</li> <li>д) производственную деятельность</li> </ul> </li> <li>9. Инвентарь мясного цеха: <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Обвалочный нож</li> <li>б) Коренчатый нож</li> <li>в) Вилка производственная</li> <li>г) Грохот металлический</li> <li>д) Нож для нарезки ветчины</li> </ul> </li> <li>10. Какие операции по обработке овощей в цехе не механизированы? <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Сортировка</li> <li>б) Ручная очистка</li> <li>в) Мойка</li> <li>г) Очистка</li> <li>д) Калибровка</li> </ul> </li> <li>11. Коэффициент потребления блюд учитывает <ul style="list-style-type: none"> <li>а) фактическое потребление блюд посетителями за день</li> </ul> </li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>б) фактическое потребление блюд одним посетителем</li> <li>в) усредненное кол-во блюд на одного посетителями</li> <li>г) общее кол-во блюд планируемых к выпуску</li> <li>д) общее кол-во блюд реализуемых за день</li> <li>12 Механическое оборудование <ul style="list-style-type: none"> <li>а) холодильные шкафы</li> <li>б) передвижные ванны</li> <li>в) стеллажи</li> <li>г) универсальный привод</li> </ul> </li> <li>13. Меню комплексного питания включает <ul style="list-style-type: none"> <li>а) широкий ассортимент блюд, закусок, напитков</li> <li>б) дежурные блюда на выбор</li> <li>в) 5-6 основных диет</li> <li>г) мучные, кондитерские изделия, горячие напитки</li> <li>д) набор блюд за определенную цену</li> </ul> </li> <li>14 Заведующий производством несет ответственность за <ul style="list-style-type: none"> <li>а) подбор кадров</li> <li>б) порядок и чистоту в зале</li> <li>в) соблюдение трудового законодательства</li> <li>г) хозяйственно-финансовую деятельность</li> <li>д) производственную деятельность</li> </ul> </li> <li>15 Тепловое оборудование <ul style="list-style-type: none"> <li>а) тестомесильная машина</li> <li>б) овощечистка</li> <li>в) ванна с подводкой пара</li> <li>г) овощерезка</li> <li>д) электроплита</li> </ul> </li> <li>16 Какое оборудование служит для разделения картофеля на фракции <ul style="list-style-type: none"> <li>а) ванна</li> <li>б) сортировочная машина</li> <li>в) конвейер</li> <li>г) овощечистительная машина</li> <li>д) калибровочная машина</li> </ul> </li> </ul>	
Уметь	- решать стандартные и нестандартные профессиональные задачи в области разработки	<b>Практические задания</b> Задание № 1 Разработать оперативный план работы специализированного цеха по выпуску полуфабрикатов из рыбы мощностью 2,7 т в сутки. Варианты заданий представлены в	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																			
	<p>организации питания в организациях общественного питания</p>	<p>таблице</p> <table border="1" data-bbox="763 308 1816 683"> <thead> <tr> <th data-bbox="763 308 1093 368" rowspan="2">Наименование продуктов</th> <th colspan="3" data-bbox="1097 308 1816 368">Процентное соотношение рыбы по видам к массе брутто (удельный вес)</th> </tr> <tr> <th data-bbox="1097 371 1290 403">А</th> <th data-bbox="1294 371 1552 403">Б</th> <th data-bbox="1556 371 1816 403">В</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="763 406 1093 467">Белорыбица неразделанная</td> <td data-bbox="1097 406 1290 467">25</td> <td data-bbox="1294 406 1552 467">5</td> <td data-bbox="1556 406 1816 467">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="763 470 1093 502">Судак неразделанный</td> <td data-bbox="1097 470 1290 502"></td> <td data-bbox="1294 470 1552 502"></td> <td data-bbox="1556 470 1816 502"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="763 505 1093 537">- крупный размер</td> <td data-bbox="1097 505 1290 537">5</td> <td data-bbox="1294 505 1552 537">-</td> <td data-bbox="1556 505 1816 537">30</td> </tr> <tr> <td data-bbox="763 541 1093 572">- мелкий размер</td> <td data-bbox="1097 541 1290 572">-</td> <td data-bbox="1294 541 1552 572">10</td> <td data-bbox="1556 541 1816 572">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="763 576 1093 608">Треска неразделанная</td> <td data-bbox="1097 576 1290 608"></td> <td data-bbox="1294 576 1552 608"></td> <td data-bbox="1556 576 1816 608"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="763 611 1093 643">- мелкий размер</td> <td data-bbox="1097 611 1290 643">30</td> <td data-bbox="1294 611 1552 643">-</td> <td data-bbox="1556 611 1816 643">25</td> </tr> <tr> <td data-bbox="763 646 1093 678">Горбуша неразделанная</td> <td data-bbox="1097 646 1290 678">10</td> <td data-bbox="1294 646 1552 678">-</td> <td data-bbox="1556 646 1816 678">15</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="763 719 1816 767">Задание № 2 Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню повседневного обеда:</p> <ol data-bbox="763 770 1816 986" style="list-style-type: none"> <li>1. Холодная закуска из трески горячего копчения</li> <li>2. Салат столичный</li> <li>3. Солянка донская</li> <li>4. Горячее рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир)</li> <li>5. Горячее мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир)</li> <li>6. Сливки взбитые</li> <li>7. Чай с лимоном</li> </ol> <p data-bbox="763 989 1816 1021">Предложить напитки и соответствующую посуду.</p> <p data-bbox="763 1054 1816 1102">Задание № 3 Представить вариант предварительной и исполнительной сервировки стола на одного человека по меню обеда:</p> <ol data-bbox="763 1106 1816 1297" style="list-style-type: none"> <li>1. Холодная закуска из рыбы (предложите блюдо, гарнир)</li> <li>2. Холодная закуска из мяса (предложите блюдо, гарнир)</li> <li>3. Рыбное блюдо (предложите блюдо, гарнир)</li> <li>4. Мясное блюдо (предложите блюдо, гарнир)</li> <li>5. Десерт (арбуз)</li> <li>6. Кофе черный</li> </ol> <p data-bbox="763 1300 1816 1332">Предложить алкогольные и безалкогольные напитки и посуду для них.</p>	Наименование продуктов	Процентное соотношение рыбы по видам к массе брутто (удельный вес)			А	Б	В	Белорыбица неразделанная	25	5	-	Судак неразделанный				- крупный размер	5	-	30	- мелкий размер	-	10	-	Треска неразделанная				- мелкий размер	30	-	25	Горбуша неразделанная	10	-	15	
Наименование продуктов	Процентное соотношение рыбы по видам к массе брутто (удельный вес)																																					
	А	Б	В																																			
Белорыбица неразделанная	25	5	-																																			
Судак неразделанный																																						
- крупный размер	5	-	30																																			
- мелкий размер	-	10	-																																			
Треска неразделанная																																						
- мелкий размер	30	-	25																																			
Горбуша неразделанная	10	-	15																																			

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>Задание №4 Рассчитать численный и квалификационный состав официантов для обслуживания банкета с частичным обслуживанием. Количество участников банкета 80 человек. Предложить способы подачи и порядок обслуживания, схему сервировки стола на один фрагмент, составить меню и карту вин.</p> <p>Задание №5 Определить численный и квалификационный состав бригады официантов для обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Принять число участников банкета 50 человек. Предложить вариант меню и напитков, схему расстановки столов и рассадки гостей, способы подачи и порядок обслуживания официантами. Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья.</p> <p>Задание №6 Схематично изобразить сервировку стола на банкете (8 человек) за столом с полным обслуживанием официантами (обед), в расчете на одного посетителя, если по меню предусмотрена подача следующих блюд и закусок: 1.Икра зернистая 2.Ассорти рыбное 3.Овощи натуральные 4.Грибы, запеченные в сметанном соусе 5.Бульон с расстегаем 6.Лангет с картофелем жареным из вареного 7.Кофе черный с лимоном Подобрать ассортимент напитков и винно-водочных изделий к блюдам, а также посуду для них. Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья для подачи и еды.</p>	
Владеть	-основными практическими навыками в области организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	<p><b>Решение ситуационных задач</b></p> <p>Ситуационная задача №1. Компания планирует открыть сеть ресторанов быстрого питания. Какие блюда вы непременно включили бы в меню этих ресторанов, чтобы выделить их из общей массы конкурентов и завоевать симпатии потенциальных клиентов? Примечание: причины, по которым вы собираетесь включить в меню то или иное блюдо, должны быть обоснованы.</p> <p>Ситуационная задача №2. Крупная фирма собирается открыть ресторан быстрого питания в Москве. Какие факторы макросреды она должна учесть? Проведите анализ рынка на предмет выявления основных конкурентов компании. При анализе конкурентной среды необходимо выяснить примерно следующий перечень вопросов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- кто основные конкуренты;</li> <li>- стратегия конкурентов;</li> <li>- оргструктура и менеджмент;</li> <li>- финансовое состояние;</li> <li>- маркетинговая и рекламная стратегия конкурентов;</li> <li>- методы, используемые в конкурентной борьбе;</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>- комплекс оказываемых услуг.</p> <p>В связи с расширением дилерской сети ресторанов, компания провела обучение персонала в количестве 10 чел. Расходы на обучение одного специалиста в области маркетинга – 2 тыс. ден. ед. Продолжительность влияния программы обучения на производительность труда составила, по предварительным расчетам, 5 лет. Стоимостная оценка расхождения в производительности труда лучших и средних работников в отделе маркетинга составила 3 тыс. ден. ед.</p> <p>Определить, на какие параметры работы фирмы будут влиять результаты обучения работников.</p> <p>Рассчитать эффект влияния программы обучения на повышение производительности труда.</p> <p>Ситуационная задача №4.</p> <p>Допустим, один Ваш подчиненный (официант, бармен, повар) ошибочно, в связи с недостаточным опытом, допустил ошибку, в связи с чем ресторан упустил крупного влиятельного клиента. Другой – аналогично привлек клиента, получив за это вознаграждение. В первом случае компания упустила существенную выгоду, в другом – получила значительную прибыль. Опишите Вашу реакцию и действия в первой и второй ситуации.</p> <p>Ситуационная задача №5.</p> <p>Допустим, Вы хотите опросить потребителей об их реакции на новый ресторан. Предлагается провести это интервью якобы от имени несуществующего Института по исследованию маркетинга? Как Вы поступите?</p>	
Знать	<p>- основные понятия и определения кулинарной обработки;</p> <p>- основные этапы технологического процесса производства и хранения кулинарной продукции;</p> <p>- рецептуры кулинарных изделий, блюд и напитков;</p> <p>-правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Схема технологического процесса производства продукции и производственной структуры предприятий питания.</li> <li>2. Механические способы обработки продуктов.</li> <li>3. Способы тепловой обработки продуктов.</li> <li>4. Общие сведения о кулинарной продукции.</li> <li>5. Технологический процесс механической кулинарной обработки говядины.</li> <li>6. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса говядины.</li> <li>7. Технологический процесс механической кулинарной обработки свинины и баранины.</li> <li>8. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса свинины и баранины.</li> <li>9. Технологический процесс механической кулинарной обработки субпродуктов.</li> <li>10. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы.</li> <li>11. Механическая кулинарная обработка дичи и кролика.</li> </ol>	Введение в направление

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>12. Технологическое оборудование, назначение, правила эксплуатации 13. Производственный инвентарь, инструменты их характеристика, назначение 14. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов, их классификация. 15. Супы картофельные, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 16. Супы с крупами, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 17. Супы с бобовыми, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 18. Супы с макаронными изделиями, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 19. Молочные супы. Приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Процессы при варке. 20. Приготовление основных соусов. Подготовка сырья, использование. Требования к качеству, сроки реализации. 21. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при кулинарной обработке овощей. Общие правила варки и припускания овощей. 22. Значение блюд из круп в питании. Подготовка круп к варке. Процессы, происходящие при тепловой обработке. 23. Общие правила варки каш различной консистенции. Ассортимент, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 24. Варка бобовых, процессы при варке. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из бобовых. Сроки реализации. 25. Общие правила варки рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 26. Общие правила жарки рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 27. Общие правила тушения рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 28. Общие правила запекания рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 29. Технологический процесс приготовления блюд из рубленой котлетной массы рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 30. Общие правила варки и припускания мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 31. Общие правила жарки мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 32. Общие правила тушения мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 33. Общие правила запекания мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 34. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рубленой массы мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 35. Общие правила варки и припускания птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации. 36. Общие правила жарки птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																								
Уметь	<p>-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</p> <p>- готовить и оформлять несложные блюда массового спроса;</p>	<p>37. Общие правила тушения птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p><b>Примеры практических заданий:</b>  <b>Практическая работа «Анализ рецептуры блюда»</b>  <i>Цель работы</i> – ознакомиться с построением рецептур блюд по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, выполнить анализ основных элементов рецептур.  <i>Последовательность выполнения работы:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомиться с рецептурой блюда (с количеством наименований сырья не менее 5-6) по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.</li> <li>2. Указать наименование блюда, номер рецептуры, номер колонки (варианта), полное название сборника рецептур блюд и год его издания.</li> <li>3. Указать количество вариантов блюда, их различия.</li> <li>4. Дать характеристику сырья и получаемого полуфабриката, заполнить таблицу 1.</li> <li>5. Охарактеризовать блюдо, заполнить таблицу 2.</li> <li>6. Разбить текст описания технологического процесса приготовления анализируемого блюда в соответствии с этапами процесса производства продукции общественного питания.</li> <li>7. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления этого блюда.</li> </ol> <p>Таблица 1 - Характеристика сырья и полуфабриката</p> <table border="1" data-bbox="763 834 1821 1241"> <thead> <tr> <th>Наименование сырья</th> <th>Масса сырья, г</th> <th>Товароведная характеристика сырья</th> <th>Вид обработки сырья</th> <th>Термическое состояние сырья</th> <th>Полученный полуфабрикат</th> <th>Масса полуфабриката, г</th> <th>Причина уменьшения массы полуфабриката по сравнению с массой сырья</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>...</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>б.</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Итого</td> <td><math>\Sigma=</math></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td><math>\Sigma=</math></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Таблица 2 - Характеристика блюда</p>	Наименование сырья	Масса сырья, г	Товароведная характеристика сырья	Вид обработки сырья	Термическое состояние сырья	Полученный полуфабрикат	Масса полуфабриката, г	Причина уменьшения массы полуфабриката по сравнению с массой сырья	1.								...								б.								Итого	$\Sigma=$				$\Sigma=$			
Наименование сырья	Масса сырья, г	Товароведная характеристика сырья	Вид обработки сырья	Термическое состояние сырья	Полученный полуфабрикат	Масса полуфабриката, г	Причина уменьшения массы полуфабриката по сравнению с массой сырья																																				
1.																																											
...																																											
б.																																											
Итого	$\Sigma=$				$\Sigma=$																																						

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																
		<table border="1" data-bbox="792 252 1789 683"> <tr> <td data-bbox="792 252 898 616">По виду используемого сырья</td> <td data-bbox="898 252 1003 616">По способу кулинарной обработки</td> <td data-bbox="1003 252 1108 616">По характеру потребления</td> <td data-bbox="1108 252 1214 616">По назначению</td> <td data-bbox="1214 252 1319 616">По термическому состоянию</td> <td data-bbox="1319 252 1424 616">По консистенции</td> <td data-bbox="1424 252 1529 616">Масса блюда, г</td> <td data-bbox="1529 252 1789 616">Причина уменьшения массы готовой продукции по сравнению с массой полуфабриката</td> </tr> <tr> <td data-bbox="792 616 898 683"></td> <td data-bbox="898 616 1003 683"></td> <td data-bbox="1003 616 1108 683"></td> <td data-bbox="1108 616 1214 683"></td> <td data-bbox="1214 616 1319 683"></td> <td data-bbox="1319 616 1424 683"></td> <td data-bbox="1424 616 1529 683"></td> <td data-bbox="1529 616 1789 683"></td> </tr> </table> <p data-bbox="763 687 1032 715"><i>Контрольные вопросы:</i></p> <ol data-bbox="763 719 1821 930" style="list-style-type: none"> <li>1. Раскрыть особенности построения рецептов в Сборниках рецептов блюд.</li> <li>2. Перечислить признаки классификации сырья.</li> <li>3. Перечислить признаки классификации блюд.</li> <li>4. Перечислить операции механической кулинарной обработки одного из наименования сырья.</li> <li>5. Перечислить виды тепловой кулинарной обработки, используемых при изготовлении блюда.</li> </ol>	По виду используемого сырья	По способу кулинарной обработки	По характеру потребления	По назначению	По термическому состоянию	По консистенции	Масса блюда, г	Причина уменьшения массы готовой продукции по сравнению с массой полуфабриката									
По виду используемого сырья	По способу кулинарной обработки	По характеру потребления	По назначению	По термическому состоянию	По консистенции	Масса блюда, г	Причина уменьшения массы готовой продукции по сравнению с массой полуфабриката												
Владеть	<p data-bbox="344 938 743 997">-навыками подготовки рабочего места;</p> <p data-bbox="344 1002 743 1029">-уборки рабочего мест;</p> <p data-bbox="344 1034 743 1241">- навыками проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p data-bbox="344 1246 743 1334">-навыками упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в</p>	<p data-bbox="763 938 1599 965"><b>Примеры практических заданий из профессиональной деятельности:</b></p> <p data-bbox="763 970 1821 1029">Составить суточный пищевой рацион в соответствии с принципами рационального питания.</p> <p data-bbox="763 1034 1256 1061"><i>Последовательность выполнения работы:</i></p> <ol data-bbox="763 1066 1821 1334" style="list-style-type: none"> <li>1. По номеру варианта определить необходимую исходную информацию (профессию, пол, возраст, время года, кратность приема пищи) для разработки пищевого рациона.</li> <li>2. Найти принадлежность к определенной группе интенсивности труда.</li> <li>3. Определить рекомендуемое потребление энергии, белков, жиров и углеводов для данной группы интенсивности труда.</li> <li>4. Рассчитать распределение рациона в зависимости от кратности приема пищи: при четырехразовом питании рекомендуется на завтрак 25% суточного рациона, на обед – 35% (40%), на полдник – 15% (10%) и на ужин 25%. При трехразовом питании завтрак – 30%, обед – 45%, ужин – 25%.</li> </ol>																	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;	<p>5. Составить суточный рацион, учесть рекомендуемый подбор блюд: <i>завтрак</i> – закуска, горячее блюдо, горячий напиток или молоко, хлеб. В меню завтрака должны входить горячие блюда (мясные, рыбные, овощные, крупяные и др.), холодные блюда (салаты и др.), гастрономические продукты (масло сливочное, сыр, колбаса и др.) и горячие напитки (чай, кофе, какао). <i>Обед</i> – закуска, первое блюдо, второе горячее блюдо, сладкое блюдо, хлеб. Вторые блюда должны быть подобраны с обязательным сочетанием продуктов первого блюда. <i>Ужин</i> – закуска, горячее блюдо, напиток, хлеб. Должны быть включены блюда из рыбы, птицы, творога, овощей, картофеля. Не рекомендуется включать натуральные порционные мясные блюда, а также острые блюда. Из напитков рекомендуются молоко и молочнокислые продукты. При составлении меню следует заботиться о разнообразии питания не только отдельных приемов пищи, но и всего суточного рациона.</p> <p>6. Выполнить анализ разработанного пищевого рациона в соответствии с основными принципами сбалансированного питания.</p>	
Знать	<p>-назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий массового спроса;</p> <p>-требования к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Технологический процесс механической кулинарной обработки говядины.</li> <li>2 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса говядины.</li> <li>3 Технологический процесс механической кулинарной обработки свинины и баранины.</li> <li>4 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса свинины и баранины.</li> <li>5 Технологический процесс производства мясных полуфабрикатов высокой степени готовности промышленными способами.</li> <li>6 Технологический процесс механической кулинарной обработки субпродуктов.</li> <li>7 Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы.</li> <li>8 Механическая кулинарная обработка дичи и кролика.</li> <li>9 Технологическое оборудование, назначение, правила эксплуатации</li> <li>10 Производственный инвентарь, инструменты их характеристика, назначение</li> <li>11 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов, их классификация.</li> <li>12 Супы картофельные, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</li> <li>13 Супы с крупами, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</li> <li>14 Супы с бобовыми, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</li> <li>15 Супы с макаронными изделиями, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</li> <li>16 Молочные супы. Приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Процессы при варке.</li> <li>17 Приготовление основных соусов. Подготовка сырья, использование. Требования к качеству, сроки реализации.</li> <li>18 значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при кулинарной обработке</li> </ol>	<p>Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции</p>

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>овощей. Общие правила варки и припускания овощей.</p> <p>19Блюда из протертой массы. Технология приготовления. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>20Значение блюд из круп в питании. Подготовка круп к варке. Процессы, происходящие при тепловой обработке.</p> <p>21Общие правила варки каш различной консистенции. Ассортимент, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>22Варка бобовых, процессы при варке. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из бобовых. Сроки реализации.</p> <p>23Общие правила варки рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>24 Общие правила припускания рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>25Общие правила жарки рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>26Общие правила тушения рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>27Общие правила запекания рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>28Технологический процесс приготовления блюд из рубленой котлетной массы рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>29 Общие правила варки и припускания мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>30 Общие правила жарки мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>31Общие правила тушения мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>32Общие правила запекания мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>33Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рубленой массы мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>34Общие правила варки и припускания птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>35Общие правила жарки птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>36 Общие правила тушения птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p> <p>37 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рубленой массы птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.</p>	
Уметь	- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении	<p><b>Примеры практических заданий</b></p> <p>Задание 1</p> <p>1. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 180 порций борща украинского (борщ украинский отпускается с пампушками с чесноком).</p> <p>2. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 50 порций супа-пюре из зеленого горошка.</p> <p>3. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы															
	<p>блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; готовить несложные блюда массового спроса;</p> <p>-готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; готовить супы, соусы, блюда из рыбы, мяса, птицы массового спроса;</p> <p>осуществлять отпуск блюд массового спроса</p> <p>-применять технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>20 порций суп –лапша домашняя.</p> <p><b>Вопросы для самопроверки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какие бульоны и отвары используют для приготовления супов?</li> <li>2. Почему для бульона заливают продукты холодной водой?</li> <li>3. Классификация супов.</li> <li>4. Перечислите допустимые сроки и условия хранения и реализации молочных супов.</li> </ol> <p>Задание 2.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подобрать оборудование (с указанием марок), инвентарь и посуду для приготовления первых, в соответствии с инструкционно-технологической картой, выданной преподавателем. Данные занесите в таблицу 1. Каждому студенту выдается индивидуальное задание в количестве трех карт.</li> </ol> <p>Для первой инструкционно-технологической карты – 150 порций.  Для второй инструкционно-технологической карты – 25 порций.  Для третьей инструкционно-технологической карты – 85 порций.</p> <p>Таблица 1.</p> <table border="1" data-bbox="763 738 1816 1023"> <thead> <tr> <th data-bbox="763 738 972 863">Наименование блюда</th> <th data-bbox="976 738 1184 863">Оборудование Марка оборудования</th> <th data-bbox="1189 738 1397 863">Технологическое использование оборудования</th> <th data-bbox="1402 738 1610 863">Инвентарь</th> <th data-bbox="1615 738 1816 863">Посуда для приготовления</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="763 866 972 991">Бульон костный</td> <td data-bbox="976 866 1184 991">Котел пищеварочный электрический КПЭ-60</td> <td data-bbox="1189 866 1397 991">Варка бульона</td> <td data-bbox="1402 866 1610 991">Шумовка – для снятия хлопьев денатурированного белка</td> <td data-bbox="1615 866 1816 991">грохот – для процеживания бульона</td> </tr> <tr> <td data-bbox="763 994 972 1023"></td> <td data-bbox="976 994 1184 1023"></td> <td data-bbox="1189 994 1397 1023"></td> <td data-bbox="1402 994 1610 1023"></td> <td data-bbox="1615 994 1816 1023"></td> </tr> </tbody> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Перечислите основные правила техники безопасности при эксплуатации оборудования, указанного Вами в таблице 1.</li> <li>3. Переведите на английский язык следующие определения: бульон, суп, блюдо.</li> </ol> <p><b>Вопросы для самопроверки</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация способов тепловой кулинарной обработки продуктов.</li> <li>2. Что такое бракераж пищи?</li> <li>3. Кто несет ответственность за качество готовой продукции?</li> <li>4. Перечислите органолептические показатели качества готовых блюд и изделий.</li> </ol>	Наименование блюда	Оборудование Марка оборудования	Технологическое использование оборудования	Инвентарь	Посуда для приготовления	Бульон костный	Котел пищеварочный электрический КПЭ-60	Варка бульона	Шумовка – для снятия хлопьев денатурированного белка	грохот – для процеживания бульона						
Наименование блюда	Оборудование Марка оборудования	Технологическое использование оборудования	Инвентарь	Посуда для приготовления														
Бульон костный	Котел пищеварочный электрический КПЭ-60	Варка бульона	Шумовка – для снятия хлопьев денатурированного белка	грохот – для процеживания бульона														

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Владеть	<p>-навыками уборки рабочих мест на основном производстве организации питания; навыками проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара;</p> <p>-навыками подготовки рабочих мест;</p> <p>-навыками упаковки и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;</p> <p>-подготовкой к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</p>	<p><b>Примеры производственных задач</b></p> <p>Задание 1. Начертите схему размещения оборудования в соусном отделении используя условные обозначения:</p> <p>А) для рабочего места соусного отделения кафе;</p> <p>Б) рабочего места соусного отделения в ресторане;</p> <p>В) рабочее место при централизованном производстве соусов.</p> <p>Задание 2. Производственные ситуации</p> <p>2.1. Вам необходимо приготовить 1 литр соуса грибного. В горячем цехе установлены индукционные и электрические плиты. Из кухонной посуды свободны сотейник алюминиевый на 5 л, кастрюля эмалированная на 2 л, чугунок на 1,5 л, сотейник из нержавеющей стали на 2 л. Какую посуду вы выберете для приготовления соуса? На какой плите будете готовить?</p> <p>2.2. Во время жарки стейков часть жира попала на керамическую поверхность индукционной плиты и обуглилась. Как почистить плиту?</p> <p>2.3. Вы включили индукционную плиту с целью варки бульона, но кастрюлю поставить не успели, так как вас шеф-повар отправил срочно в кладовую за продуктами. Опасна ли такая ситуация? Что произойдет?</p> <p>2.4. Вы оставили на индукционной плите пассероваться овощи и забыли про них. Опасна ли такая ситуация? Что произойдет?</p> <p>Задание 3 Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Оцените предложенную производственную ситуацию. Ответьте на вопросы, указанные в задании. Время выполнения задания 30мин.</p> <p>Задание: 1. На п.о.п. вам необходимо приготовить салат из помидоров и огурцов, две порции и приготовить паштет из печени, две порции.</p> <p>2. Предложите варианты подачи данных блюд.</p> <p>3. Выполните расчет необходимого количества сырья.</p> <p>4. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.</p> <p>Задание: 1. На п.о.п. вам необходимо приготовить помидоры, фаршированные мясным салатом, две порции и приготовить студень из субпродуктов, две порции.</p> <p>2. Предложите варианты подачи данных блюд.</p> <p>3. Выполните расчет необходимого количества сырья.</p> <p>4. Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Знать	назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Примеры типовых заданий, результаты выполнения которых должны быть отражены в отчете практики  Ознакомление с: - предприятием общественного питания (тип, класс), правовым статусом предприятия; - организационной структурой предприятия, структурой управления, - нормативно-правовой базой функционирования предприятия; техническими документами, регулирующими деятельность предприятия- базы практики, - правилами внутреннего распорядка на предприятии, - инструкциями по технике безопасности и пожарной безопасности; - мерами по предупреждению пожаров, системами пожарной защиты на предприятиях, устройством и применением огнетушителей; - инструктажем по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене, - ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг,	Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Уметь	-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	- материально – технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и = вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, дизайном помещений, средствами достижения единства стиля предприятия, - основными категориями производственного и обслуживающего персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены, - производственной программой предприятия, условиями реализации выпускаемой продукции, -технологическими процессами, способами контроля эффективности технологических процессов, - видами механической обработки сырья, изготовления полуфабрикатов из различного вида сырья. - традиционными видами тепловой обработки кулинарной продукции, - определение норм и потерь при различных способах механической и тепловой обработки сырья и кулинарной продукции. - методами и формами обслуживания, применяемыми на предприятии, - способами и средствами контроля качества и безопасности продукции и услуг, безопасности персонала, - способами и техническими средствами охраны окружающей среды.	
Владеть	методами организации производственной деятельности отдельных участков, технологических линий по производству пищевых продуктов		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p style="text-align: center;">Пример задания на практику</p> <p>1 Изучить структуру предприятия, взаимосвязь цехов и подразделений, условия хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>2 Ознакомиться с технологическим оборудованием, правилами его эксплуатации и санитарной обработкой (по индивидуальному заданию).</p> <p>3 Ознакомиться с ассортиментом полуфабрикатов предприятия общественного питания и с технологией их производства (индивидуальное задание)</p> <p>4 Изучить технологию производства кулинарной продукции и кондитерских изделий на примере одной из групп:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- блюд из рыбы на примере конкретного блюда</li> <li>- блюд из мяса птицы на примере конкретного блюда</li> <li>- рубленых мясных полуфабрикатов на примере конкретного блюда</li> <li>- натуральных мясных полуфабрикатов на примере конкретного блюда</li> <li>- блюд из овощей на примере конкретного блюда</li> <li>- изделий из слоеного теста на примере конкретного изделия</li> <li>- изделий из бисквитного теста на примере конкретного изделия</li> <li>- супов на примере конкретного супа</li> <li>- холодных закусок на примере конкретной закусочки</li> <li>- сладких блюд на примере конкретного блюда</li> <li>- блюд из творога на примере конкретного блюда.</li> </ul> <p>5 Подготовить отчет</p>	
Знать	назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	<p style="text-align: center;"><i>Примеры типовых заданий, результаты выполнения которых должны быть отражены в отчете практики</i></p> <p>Ознакомление с:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предприятиями общественного питания г. Магнитогорск (анализ действующей сети предприятия в г. Магнитогорске);</li> <li>- нормативно-правовой базой функционирования предприятия; техническими документами, регулирующими деятельность предприятия - базы практики,</li> <li>- правилами внутреннего распорядка на предприятии,</li> <li>- инструкциями по технике безопасности и пожарной безопасности;</li> <li>- мерами по предупреждению пожаров, системами пожарной защиты на предприятиях, устройством и применением огнетушителей;</li> <li>- инструктажем по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене,</li> <li>- производственной программой предприятия, условиями реализации выпускаемой</li> </ul>	Учебная - ознакомительная практика
Уметь	производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов,		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Владеть	используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  навыками приготовления кулинарной продукции	<p>продукции, -технологическими процессами производства кулинарной продукции и кондитерских изделий, - видами механической обработки сырья, изготовления полуфабрикатов из различного вида сырья. - традиционными видами тепловой обработки кулинарной продукции, <i>Примерные задания на практику</i> 1 Провести анализ деятельности предприятий общественного питания г. Магнитогорск; 2 Ознакомиться с организацией работы: - овощного цеха (описать технику безопасности, санитарию, организацию рабочего места в овощном цехе, технологическое оборудование и операции цеха. Продукция цеха. - кулинарного цеха (описать технику безопасности, санитарию, организацию рабочего места в кулинарном цехе, технологическое оборудование и операции цеха. Продукция цеха; - горячего цеха (описать технику безопасности, санитарию, организацию рабочего места в горячем цехе, технологическое оборудование и операции цеха. Продукция цеха; -мясного цеха (описать технику безопасности, санитарию, организацию рабочего места в мясном цехе, технологическое оборудование и операции цеха. Продукция цеха; 3 Изучить общие технологические приемы: - обработки свежих грибов; - приготовления полуфабрикатов из птицы (приемы подготовки тушек разных видов птицы, нарезка на порционные куски, панировка, отбивание); - гарниров из круп (подготовка круп); - приготовления дрожжевого теста 4 Ознакомиться с технологией приготовления: - блюд из птицы в виде запеченных тушек. Требования к качеству. - блюд из грибов. Требования к качеству, подача, - гарниров из круп. Требования к качеству гарниров. - пирожков из дрожжевого теста. Требования к качеству. - блюд и гарниров из овощей. Требования к качеству. 5 Подготовить отчет</p>	
Знать	- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в	<p>Задание: 1 Дать характеристику предприятию. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентах. В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; объем товарооборота; обслуживаемый контингент потребителей.</p>	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий массового спроса</p> <p>- требования к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>2 Изучить организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения</p> <p>Во время прохождения практики студенту следует проанализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально-технического оснащения. Для этого необходимо изучить состояние дел по следующим вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- источники снабжения, целесообразность их применения;</li> <li>- особенности организации снабжения в условиях рынка;</li> <li>- договорные взаимоотношения с поставщиками, порядок заключения договоров, их структура и содержание (привести копии договоров к отчету);</li> <li>- методы и графики завоза сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- формы поставок (транзитная, складская), их особенности и эффективность;</li> <li>- виды сертификатов, их характеристика.</li> </ul> <p>Привести состав складской группы помещений анализируемого предприятия и дать ему характеристику.</p>	<p>деятельности</p>
Уметь	<p>-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; готовить несложные блюда массового спроса</p> <p>-применять технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>При описании складской группы помещений отразить следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья;</li> <li>- документальное оформление передвижения продуктов и сырья (приложить копии);</li> <li>- соблюдение требований товарного соседства;</li> <li>- штаты, график выхода на работу;</li> <li>- средства механизации погрузочно-разгрузочных работ;</li> <li>- связь с основным производством.</li> </ul> <p>Привести номенклатуру предметов материально-технического оснащения, принципы расчета потребности в них.</p> <p>Дать выводы и предложения по улучшению снабжения, хранения и организации работы складского, тарного и весового хозяйства; мероприятия по сохранности товаров, тары.</p> <p>3 Изучить организацию производства</p> <p>Анализ оперативного планирования на предприятии должен отражать следующие вопросы:</p>	
Владеть	<p>- подготовкой к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок составления производственных программ;</li> <li>- своевременность составления меню и плана-меню;</li> <li>- виды меню на предприятии (привести копии за 3 дня);</li> <li>- расчет сырья и оформление требований на склад (привести копии документов);</li> <li>- ассортимент кулинарной продукции, его соответствие предъявляемым требованиям;</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	регламентами организации питания	<ul style="list-style-type: none"> <li>- структура перерабатываемого сырья;</li> <li>- порядок организации контроля за соблюдением норм закладки продуктов при производстве блюд и кулинарных изделий, качеством выпускаемой продукции, соблюдением технологических режимов, правилами эксплуатации оборудования;</li> <li>- проведение бракеража готовой продукции и проверке норм вложения сырья, наличия на местах технологических карт и инструментов;</li> <li>- оформление результатов бракеража в бракеражном журнале, ознакомиться с отзывами посетителей о качестве выпускаемой продукции в книге жалоб и предложений, научиться делать конкретный вывод по этим отзывам и принимать соответствующие решения;</li> <li>- участие в работе по обеспечению выполнения производственной программы по количественным и качественным показателям, осуществлению рациональной расстановки поваров и вспомогательного персонала на рабочих местах, составлению графиков выхода на работу, проведению контроля за санитарным состоянием; производственных цехов и выполнением санитарных требований и правила личной гигиены работников;</li> <li>- порядок проведения количественно-суммового учета продуктов и материальных ценностей на производстве, составлении отчета по производству и другой документации для проведения в бухгалтерию, оформления различных требований, накладных листов, заявок на сырье, полуфабрикаты, оборудование, посуду, инструменты;</li> <li>- обеспеченность работы мест технологической документацией;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу и их обоснование.</li> </ul> <p>4. Сделать описание производства кулинарной продукции. Организацию основного производства оценки по критериям:  Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поточность движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- организация рабочих мест;</li> <li>- обеспеченность оборудованием, инвентарем;</li> <li>- условия труда (температура, влажность, уровень освещения) и техники безопасности;</li> <li>- соблюдение норм промышленной эстетики и санитарных правил;</li> <li>- соблюдение режимов механической кулинарной обработки;</li> <li>- профессиональная подготовка исполнителей;</li> <li>- условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.</li> </ul> <p>Сделать критические выводы по вышеперечисленным вопросам и дать конкретные предложения по улучшению организации производства, эксплуатации оборудования.</p> <p>5 Изучить организацию торговой деятельности и обслуживания потребителей</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>При изучении организации торговой деятельности и обслуживания потребителей рассмотреть следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень основных и дополнительных услуг, предоставляемых предприятием;</li> <li>- состав помещений торговой группы;</li> <li>- интерьер зала;</li> <li>- подготовка к обслуживанию;</li> <li>- вид и тип раздачи;</li> <li>- методы и формы обслуживания посетителей; их характеристика, целесообразность и прогрессивность;</li> <li>- организация работы буфета, хлебозрезки, моечных, сервизной;</li> <li>- реализация кулинарной продукции вне зала предприятия;</li> <li>- организация работы баров;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу;</li> <li>- направления стимулирования сбыта продукции на предприятии;</li> <li>- методы изучения спроса на продукцию и услуг, их эффективность;</li> <li>- пропускная способность зала, оборачиваемость одного места (привести данные за 3 дня);</li> <li>- интенсивность потока посетителей;</li> <li>- факторы, влияющие на имидж предприятия;</li> <li>- направления повышения качества услуг на предприятии.</li> </ul> <p>Используя, информационные и сетевые источники, информационно-коммуникационные технологии ознакомиться с основными программами для автоматизации системы расчетов для предприятий общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- TillyPad</li> <li>- Guscom</li> <li>- R Keeper</li> <li>- Sol+</li> <li>- RK Order</li> <li>- YCD Multimedia</li> </ul> <p>Описать основные функциональные возможности каждого программного обеспечения. Сделать сравнительный анализ достоинств и недостатков каждой программы.</p> <p>5 Провести анализ обеспечения безопасности продукции (услуг)</p> <p>В отчете необходимо отразить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели безопасности услуг, предоставляемых на предприятии;</li> <li>- уровень предоставляемых услуг, их системность;</li> <li>- наличие нормативной документации, ее доступность;</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды и формы контроля качества продукции (услуг), их характеристика;</li> <li>- наличие сопроводительных документов при реализации продукции вне зала предприятия;</li> <li>- координаты контролирующих органов (наглядность для посетителей).</li> </ul> <p>6 Подготовить отчет</p>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий массового спроса</li> <li>- требования к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Теоретические вопросы</b></p> <p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);</li> <li>- рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>- точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>- соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>- соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.</li> </ul>	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по профессии рабочего
Уметь	-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента	<p><b>Практические задания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Найти полное вложение продуктов для приготовления 45 порций блюда «Капуста отварная с соусом голландским с уксусом» по I колонке Сборника рецептов.</li> <li>2. Определить количество продуктов для приготовления 20 порций блюда «Морковь,</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>весомизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; готовить несложные блюда массового спроса</p> <p>-применять технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>припущенная в сметанном соусе» в январе по II колонке Сборника рецептур.</p> <p>3. Определить количество продуктов для приготовления 90 порций пюре из моркови в марте по II колонке Сборника рецептур блюд.</p>	
Владеть	<p>- подготовкой к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p>	<p><b>Практические задания.</b></p> <p><b>Задание 1.</b> Приготовить:</p> <p>1 порцию блюда – суп картофельный с рыбными фрикадельками (по 1 колонке сборника рецептур);</p> <p>1 порцию блюда - биточки рыбные с картофельным пюре (по 1 колонке сборника рецептур);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- произвести расчет сырья в соответствии с заданием;</li> <li>- организовать технологический процесс и рабочее место;</li> <li>- обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования;</li> <li>- организовать подачу готовых блюд (подобрать посуду, и приборы);</li> </ul> <p><b>Задание 2.</b> Приготовить:</p> <p>1 порцию блюда – суп с крупой и мясными фрикадельками (по 1 колонке сборника рецептур);</p> <p>1 порцию блюда – запеканка капустная (по 1 колонке сборника рецептур);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- произвести расчет сырья в соответствии с заданием;</li> <li>- организовать технологический процесс и рабочее место;</li> <li>- обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования;</li> <li>- организовать подачу готовых блюд (подобрать посуду, и приборы);</li> </ul> <p><b>Задание 3.</b> Приготовить:</p> <p>1 порцию блюда - суп с макаронными изделиями (по 1 колонке сборника рецептур);</p> <p>1 порцию блюда – запеканка из творога со сметаной (по 1 колонке сборника рецептур);</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- произвести расчет сырья в соответствии с заданием;</li> <li>- организовать технологический процесс и рабочее место;</li> <li>- обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования;</li> <li>- организовать подачу готовых блюд (подобрать посуду, и приборы).</li> </ul>	
Знать	<p>-назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>-рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий массового спроса</p> <p>-требования к качеству, срокам и условиям хранения, органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p style="text-align: center;">Задания</p> <p>1 Технологический раздел Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p> <p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия. 1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.</p>	Производственная – преддипломная практика
Уметь	<p>-производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации</p>	<p>При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При именуемых в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	питания; готовить несложные блюда массового спроса -применять технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	<p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p>	
Владеть	-подготовкой к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания	<p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного),</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товароборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p align="center"><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> <li>- качество выполнения поставленных задач;</li> <li>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</li> <li>- качество оформления отчетных документов.</li> </ul> <p>Содержание отчета по НИР</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</li> <li>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</li> <li>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</li> <li>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</li> </ol> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p align="center">Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;</li> <li>3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		кондитерских изделий; 4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий; 5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий; 6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;	
<b>ПК-12 - способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</b>			
Знать	- основные правила БЖД; методические, нормативные и руководящие материалы, касающиеся выполняемой работы	<b>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</b> 1. Производственные травмы и профессиональные заболевания 2. Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве. Анализ травматизма 3. Чрезвычайная ситуация. Классификации ЧС 4. Ликвидация последствий ЧС. Управление ЧС 5. Огнетушащие вещества 6. Установки пожаротушения 6. Организация пожарной охраны на предприятии 8. Молниезащита промышленных объектов 9 Статическое электричество. Средства защиты от статического электричества	Безопасность жизнедеятельности
Уметь	- подбирать средства индивидуальной защиты работников	<b>Примерные практические задания для экзамена</b> Какие СИЗ обеспечивают комплексную защиту человека от опасных и вредных факторов, создавая одновременно защиту органов зрения, слуха, дыхания, а также отдельных частей тела человека.	
Владеть	- основными методами решения задач в области техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<b>Комплексное задание</b> Задание № 1 Создание математической модели прозрачного экрана от теплового излучения, позволяющей подбирать параметры экрана, при которых плотность теплового потока на рабочем месте $\rho_{рм}$ не будет превышать нормативные. <b>Входные переменные:</b> $F$ - площадь источника излучения, м <sup>2</sup> ; $l$ - расстояние от источника излучения до экрана, м; $a$ - расстояние между центром источника и перпендикуляром на плоскость источника, м; $T_{ист}$ - температура источника излучения, К; $T_{эф}$ - эффективная температура перед прозрачным экраном, К; $\epsilon_n$ - степень черноты поверхности экрана; - материал экрана. Рассчитать перпендикуляр, восстановленный из центра источника и центра окна пульта	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>управления по формуле</p> $b = \sqrt{l^2 - a^2}$ <p>Рассчитать косинус угла между нормалью к поверхности источника и линией, соединяющей центры источника и приемника излучения по формуле</p> $\cos \theta = \frac{b}{l}$ <p>Тепловой поток <math>Q</math> от кладки нагревательной печи вычисляется по формуле</p> $Q = C_o \cdot \varepsilon_n \cdot \left[ \left( \frac{T_{\text{шт}}}{100} \right)^4 - \left( \frac{T_{\text{эф}}}{100} \right)^4 \right] \cdot F \cdot \cos \theta$ <p style="text-align: right;">[Вт],</p> <p>где <math>C_o</math> - приведенный коэффициент излучения абсолютно черного тела, <math>C_o = 5,67 \text{ Вт/м}^2\text{К}^4</math>. Плотность теплового потока перед экраном вычисляется по формуле</p> $\rho_{\text{нз}} = \frac{Q}{l^2} \quad [\text{Вт/м}^2]$ <p>Выбрать по рисунку <math>l</math> материал для экрана произвольно. По графику на рисунке определить эффективность теплозащиты экрана <math>K_s</math>, исходя из <math>T_{\text{шт}}</math> и материала экрана.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p><b>1</b> - закаленное теплопоглощающее стекло, окрашенное в массу, светопропускание 40 %; <b>2</b> - закаленное теплопоглощающее стекло, окрашенное в массу, светопропускание 70 %; <b>3</b> - сетка со стекающей водой; <b>4</b> - двойная сетка; <b>5</b> - заклеенное теплоотражающее стекло с пленочным покрытием, светопропускание 80 %; <b>6</b> - органическое стекло; <b>7</b> - закаленное силикатное стекло со стальной сеткой; <b>8</b> - закаленное силикатное стекло; <b>9</b> - одинарная сетка; <b>10</b> - водяная завеса.</p> <p>Рисунок 1 - График зависимости нижнего предела эффективности теплозащиты в зависимости от температуры источника тепловых излучений</p> <p>Поглощенная плотность теплового потока вычисляется по формуле</p> $\rho_{\text{погл}} = \rho_{\text{из}} \cdot K_z \quad [\text{Вт/м}^2] \quad (3)$ <p>Плотность теплового потока на рабочем месте находится по формуле</p> $\rho_{\text{р.м.}} = \rho_{\text{из}} - \frac{\rho_{\text{погл}}}{2} \quad [\text{Вт/м}^2]$ <p>Задание № 2 Опишите последовательность составления ПЛА.</p>	
Знать	- основы санитарного законодательства и санитарного	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b></p> <p>1 Структура территориального управления.</p>	Санитария и гигиена

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>надзора;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы санитарии и гигиены питания;</li> <li>- опасности неблагоприятного действия производственно-технологических факторов на здоровье персонала и объектов окружающей среды;</li> <li>- гигиеническую характеристику факторов внешней среды и санитарные требования к ним;</li> <li>- о заболеваниях воздействия пыли, химических реактивов</li> <li>- физиолого-гигиенические основы трудового процесса.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2 Структура Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.</li> <li>3 Задачи и функции территориального управления</li> <li>4 Права и полномочия Федеральных государственных учреждений.</li> <li>5 Формы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания.</li> <li>6 Правила проведения мероприятий по контролю при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора</li> <li>7 Влияние факторов внешней среды на организм человека</li> <li>8 Гигиена воды</li> <li>9 Источники водоснабжения.</li> <li>10 Гигиена воздуха</li> <li>11 Интенсивность теплового облучения. Аэроионный состав. Химические, физические и биологические вредные вещества воздуха.</li> <li>12 Основные методы улучшения качества воды</li> <li>13 Гигиена почвы</li> <li>14 Гигиенические требования к вентиляции и отоплению на предприятиях</li> <li>15 Гигиенические требования к водоснабжению и канализации на предприятиях</li> <li>16 Гигиенические требования к освещению на предприятиях</li> <li>17 Гигиенические требования к шуму и вибрации на предприятиях.</li> <li>18 Генеральный план участка предприятия.</li> <li>19 Выбор участка под строительство на предприятиях.</li> <li>20 Три основных гигиенических принципа</li> <li>21 Гигиенические требования к инвентарю для уборки помещений предприятия.</li> <li>22 Гигиенические требования к планировке, устройству и отделке помещений для посетителей</li> <li>23 Гигиенические требования к планировке, устройству и отделке производственных помещений.</li> <li>24 Гигиенические требования к планировке, устройству и отделке складских помещений.</li> <li>25 Гигиенические требования к планировке, устройству и отделке хозяйственно-бытовых и административных помещений.</li> <li>26 Гигиенические требования к уборке помещений для посетителей предприятия.</li> <li>27 Гигиенические требования к уборке производственных цехов.</li> <li>28 Гигиенические требования к уборке территории ПОП</li> <li>29 Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке продукции и сырья на предприятиях Гигиенические требования к моющим средствам.</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		30 Виды моющих средств. 31 Гигиенические требования к дезинфицирующим средствам 32 Факторы, влияющие на антимикробную активность дезинфектантов. 33 Физические и химические методы дезинфекции 34 Понятие, средства и методы дезинсекции 35 Понятие, средства и методы дератизации 36 Холера. Брюшной тиф. 37 Ящур. 38 Туберкулез 39 Паратиф А и В. 40 Амебная дизентерия. Бактериальная дизентерия 41 Ботулизм 42 Бруцеллез. 43 Вирусный гепатит А, Гепатит В 44 Листериоз 45 Микотоксикозы 46 Зоонозы 47 Зоонозы. Туберкулез. Профилактика 48 Сибирская язва 49 Сальмонеллез. 50 Понятие о пищевых отравлениях. 51 Пищевые токсикоинфекции. Пищевые токсикозы. 52 Острые кишечные инфекции. Сальмонеллез Меры предупреждения 53 Отравление грибами. 54 Отравление нитратами, нитритами и нитрозаминами. 55 Отравление свинцом, ртутью, кадмием, соединениями мышьяка, цинком 56 Загрязнение пищевых продуктов радионуклидами 57 Гельминтозы. Бычий цепень. Способы заражения. Профилактика.	
Уметь	- работать с нормативной и технической документацией.	<b>Задание 1 - Изучите и примените основные положения закона РФ «О защите прав потребителей»:</b> 1. Покупательница И.П. Снегирева купила в магазине дрожжи германского производства. Придя домой, не обнаружила аннотации на русском языке. Снегирева вернулась в магазин и потребовала русский текст к дрожжам. Продавец сказала, что аннотаций на русском языке у нее уже нет: “Были, но все раздала”. Объясните права И.П. Снегиревой, обязанности и ответственность продавца в данной ситуации. 2. 10 августа покупательница Н.С. Петрова купила в магазине шоколадные конфеты	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>«Ассорти». Через день Н.С. Петрова пришла в магазин и попросила обменять «Ассорти» на «Кедровый грильж». Однако заведующая секцией отказалась удовлетворить требования покупательницы. Права ли заведующая секцией? Дайте обоснование ответа.</p> <p>3. Потребитель А.В. Николаев заключил со строительной фирмой договор на строительство дачного дома. После того, как 50% работ было выполнено, Николаев решил достроить дом своими силами. Претензий к качеству работы, выполненной строителями, у потребителя не было. Имеет ли потребитель А.В. Николаев право на расторжение договора? Определите меру его ответственности в данной ситуации.</p> <p>4. Покупатель А.С. Иванов приобрел в магазине “Продукты” творог, который оказался с просроченным сроком годности. На следующий день А.С. Иванов обратился в медицинское учреждение, где ему был поставлен диагноз: «отравление творогом». Через неделю А.С. Иванов обратился в магазин с требованием оплатить ему все расходы, связанные с лечением. Директор магазина в просьбе А.С. Иванова отказал. Каковы дальнейшие действия потребителя в данной ситуации?</p> <p><b>Примерное тестирование №1:</b></p> <p>1. Ведущий показатель санитарного благополучия это-</p> <p>а) качество почвы;  б) качество пищи;  в) качество воды;  г) качество воздуха.</p> <p>2. Группы методов гигиенической характеристики внешней среды:</p> <p>а) зонирование предприятий;  б) санитарно-эпидемиологическое обследование;  в) соотношение с розой ветров;  г) лабораторно-инструментальные методы.</p> <p>3. Санитарное состояние вод зависит от.....</p> <p>а) глубины залегания;  б) давление вод;  в) характера почв;  г) атмосферного давления.</p> <p>4. Через какие управления осуществляет контроль Федеральная служба:</p> <p>а). Управление ценами;  б). Управление санитарного надзора;  в). Территориальные органы;  г). Управление эпидемиологического надзора.</p> <p>5. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже:</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>а). 45 °С;  б). 55 °С;  в). 65 °С;  г). 75 °С.</p> <p>6. Внешние факторы, влияющие на предприятие:  а). почва, вода, воздух;  б). вода, канализация, свет;  в). почва, канализация, вода;  г). свет, воздух, почва.</p> <p>7. Может ли работать предприятие общественного питания при отключении горячей воды (имеются водонагреватели):  а). да;  б). нет.</p> <p>8. Мусорозаборники должны находиться:  а). не более 25 м от здания;  б). не менее 15 м от здания;  в) не менее 25 м от здания;  г). где угодно.</p> <p>9. Сколько зон выделяют при зонировании территории:  а). 1;  б) 2;  в) 3;  г). 4.</p> <p>10. Для изучения влияния температуры внешней среды на организм человека используются:  а). клинические методы;  б). санитарные;  в). токсические методы;  г). экспериментальные методы.</p> <p>11. Полное название Роспотребнадзора РФ?  а). Служба по надзору в сфере защиты потребителя и человека;  б). Надзор в сфере защиты человека;  в). Российский потребительский надзор РФ;  г). Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.</p> <p>12. Кто является главным санитарным врачом РФ?</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>а). Попова А.Ю.;</p> <p>б). Семенов А.И.;</p> <p>в). Онищенко Г.Г.;</p> <p>г). Эленбоген В.Н.</p> <p>13. Через какие управления Федеральная служба осуществляет контроль:</p> <p>а). Управление ценами;</p> <p>б). Управление санитарного надзора;</p> <p>в). Территориальные органы;</p> <p>г). Управление эпидемиологического надзора.</p> <p>14. Руководитель Роспотребнадзора г. Магнитогорска</p> <p>а). Попова А.Ю.;</p> <p>б). Семенов А.И.;</p> <p>в). Семенова А.И.;</p> <p>г). Эленбогин В.Н.</p> <p>15. Цели государственного санитарного надзора (предупреждающего):</p> <p>а) не допускать санитарных нарушений;</p> <p>б) допускать санитарные нарушения;</p> <p>в) контролировать санитарное состояние действующих пищевых предприятий;</p> <p>г) контролировать санитарное состояние не действующих пищевых предприятий.</p> <p>16. Вывоз мусора осуществляется:</p> <p>а). 1 раз в неделю при любой наполненности мусорных баков;</p> <p>б). по наполненности мусорных баков на 2/3 или 1 раз в день;</p> <p>в). по графику;</p> <p>г). по наполненности бака на 2/3 или 1 раз в неделю.</p> <p>17. Вода на предприятии должна быть:</p> <p>а). любая;</p> <p>б). водопроводная или сточная;</p> <p>в). теплая и горячая;</p> <p>г). из канализации, труб, дождевая.</p> <p>18. Мероприятия, направленные на создание безотходных и малоотходных производств называются:</p> <p>а). санитарной охраной почвы;</p> <p>б). технологическими мероприятиями;</p> <p>в). планировочными мероприятиями;</p> <p>г). контролем за отходами.</p> <p>19. В подвальном помещении могут располагаться:</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>а). горячий цех;  б). овощной цех;  в). складские помещения;  г). холодный цех.  20. В производственных, вспомогательных помещениях должна применяться ... вентиляция  а) приточно-вытяжная;  б) вытяжная;  в) приточная</p> <p><b>Задание 2 – Опишите гигиенические нормы планировки и устройства цехов по следующей схеме:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назначение</li> <li>2. Местоположение</li> <li>3. Какое оборудование должно быть размещено</li> <li>4. Требования к отделке</li> <li>5. Санитарные требования</li> <li>6. Примерный план</li> </ol> <p>Темы для выполнения задания:  Зона посетителей (кроме обеденного зала)  Овощной цех  Рыбный цех  Хозяйственные и технические помещения  Морозильные и охлаждаемые камеры (мясо, рыба, молоко), яйцо  Овощехранилище, склад сыпучих  Кондитерский цех  Административные помещения  Мясной цех  Торговый зал  Горячий цех  Холодный цех  Моечная столовой посуды. Сервизная  Моечная кухонной посуды.  Хлеборезка  Мучной цех</p> <p><b>Тестирование:</b>  1). В соответствии с каким законодательством отводится земельный участок под строительство общественного питания?</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>а). законом Российской Федерации «О защите прав потребителей»;</p> <p>б). законом Российской Федерации «Об охране окружающей природной среды»;</p> <p>в). гражданского законодательства Российской Федерации;</p> <p>г). земельного законодательства Российской Федерации.</p> <p>2). В каких помещениях не рекомендуется размещать производственные цеха предприятий общественного питания?</p> <p>а). в отдельно стоящих;</p> <p>б). подвальных;</p> <p>в). полуподвальных;</p> <p>г). нежилых этажах жилых зданий.</p> <p>3). Какие органы изучают необходимую документацию и проводят обследование земельного участка, отводимого под строительство пищевого предприятия?</p> <p>а). местные органы федеральной власти;</p> <p>б). органы государственной власти;</p> <p>в). Госсанэпиднадзор;</p> <p>г). региональные органы федеральной власти.</p> <p>4). Какой рельеф должен иметь участок, выбираемый под строительство пищевого предприятия?</p> <p>а). спокойный, с небольшим уклоном;</p> <p>б). холмистый;</p> <p>в). горный;</p> <p>г). любой.</p> <p>5). На какую сторону рекомендуется ориентировать складские помещения, а также производственные помещения и цеха, где готовится скоропортящаяся продукция?</p> <p>а). юг, юго-восток, юго-запад;</p> <p>б). запад, юго-запад, северо-запад;</p> <p>в). север, северо-восток, северо-запад;</p> <p>г). восток, юго-восток, северо-восток.</p> <p>6). На какую сторону рекомендуется ориентировать обеденные и торговые залы, а также помещения для персонала?</p> <p>а). юг, юго-восток, юго-запад;</p> <p>б). запад, юго-запад, северо-запад;</p> <p>в). север, северо-восток, северо-запад;</p> <p>г). восток, юго-восток, северо-восток.</p> <p>7). с какой стороны и на каком расстоянии должна быть расположена хозяйственная зона по отношению к производственной?</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>а). с наветренной стороны, не менее 25-50м;  б). с подветренной стороны, не менее 25-50м;  в). с подветренной стороны, не менее 20-30м;  г). с наветренной стороны, не менее 30-50м.</p> <p>8). Сколько должно быть въездов на территории предприятий?  а). один;  б). не менее двух;  в). не менее трех;  г). не менее четырех.</p> <p>1). На какие основные виды подразделяются моющие средства.  2). Какие моющие средства применяют для очистки поверхностей, имеющих неорганические загрязнения?  3). Какие моющие средства применяют для очистки поверхностей, имеющих органические загрязнения?  4). К какому виду моющих средств относится кальцинированная сода Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>?  5). На каких заводах для чистки оборудования широко применяются кислотные моющие средства и почему?  6). Какие моющие средства оказывают сильное моющее действие, как в мягкой, так и в жесткой воде?  7). Дайте определение «Дезинфекция» -  8). Перечислите виды дезинфекции:  9). Различают следующие методы дезинфекции:  10). К физическим методам дезинфекции относят  11) Обжигание и прокаливание, кипячение, кипящая вода, горячая вода, пастеризация, водяной пар, горячий воздух, глажение, сжигание. К какому способу физического метода дезинфекции относятся все выше перечисленные способы дезинфекции?  12). Перечислите механические способы дезинфекции.  13). Какой метод является одним из самых распространенных методов дезинфекции?  14) Химические вещества, используемые при химическом методе дезинфекции.  15). Как называются химические вещества, убивающие:  а) бактерий -  б). споры –  в). вирусы –  г). грибы –  16). На какие группы, в зависимости от химической структуры, подразделяются дезинфицирующие средства?</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>17). Каким путем удаляются дезинфицирующие средства после дезинфекционных мероприятий?</p> <p>18). Должны ли быть разрешены и отвечать требованиям санитарных правил, действующих на территории РФ, импортные дезинфектанты?</p> <p>19). Где должны храниться дезинфицирующие средства?</p> <p>20). Дайте определение «Дезинсекция» -</p> <p>21). Перечислите методы дезинсекции.</p> <p>22). Какие насекомые имеют наибольшее значение в распространении инфекционных заболеваний?</p> <p>23). Как называются химические вещества, применяемые для уничтожения насекомых?</p> <p>24). Может ли продолжить свою работу предприятие (производственные помещения) на время проведения дезинсекции?</p> <p>25). Дайте определение «Дератизация» -</p> <p>26). Перечислите методы дератизации:</p> <p>27). Какие зооциды рекомендуется использовать на предприятиях общественного питания?</p> <p>28). С какой периодичностью медработники или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний?</p> <p>29). Разрешается ли работнику курить и принимать пищу на своем рабочем месте, если нет, то где?</p> <p>30). Перечислите правила личной гигиены, которые обязаны соблюдать работники общественного питания:</p> <p>1). Дайте определение «Инфекция»-</p> <p>а). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов с возможным поражением различных органов и систем, особенно оболочек мозга, с преимущественным поражением детей раннего возраста;</p> <p>б). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов, с возможным поражением лимфатического аппарата тонкого кишечника, сопровождающиеся характерной лихорадкой и явлениями общей интоксикации;</p> <p>в). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов, с возможным поражением дистального отдела толстой кишки;</p> <p>г). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов.</p> <p>2). При большинстве инфекционных заболеваний кто является источником инфекции?</p> <p>а). больной человек;</p> <p>б). больное животное;</p> <p>в). вибрионоситель;</p> <p>г). бациллоноситель.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>3). Как называют людей, которые после выздоровления остаются источником инфекции?</p> <p>а). инфекционист;  б). вирусоноситель.  в). бактерионоситель;  г). иммунноноситель.</p> <p>4). Какие существуют механизмы передачи инфекции?</p> <p>а). контактный механизм;  б). фекально –оральный механизм;  в). воздушно-капельный механизм;  г). трансмиссивный механизм.</p> <p>5). Как называют инфекционные заболевания, которые могут передаваться как от человека к человеку, так и от больных животных к человеку?</p> <p>а). антропонозными заболеваниями;  б). сапронозными заболеваниями;  в). орнитозными заболеваниями;  г). зооантропонозными заболеваниями.</p> <p>6). Дайте определение «Иммунитет» -</p> <p>а). обеспечение генетической целостности организма на протяжении его индивидуальной жизни;  б). реагирование человеческого организма на инородные субстанции;  в). свойство организма, обеспечивающее его невосприимчивость к инфекционным болезням или ядам;  г). состояние организма борьбы с вирусами и чужеродными бактериями и другими инфекциями, которые потенциально могут нанести вред здоровью.</p> <p>7). Перечислите формы иммунитета:</p> <p>а). естественный;  б). приобретенный;  в). организованный;  г). обретенный</p> <p>8) Основной задачей санитарно-эпидемиологического надзора за предприятием общественного питания является:</p> <p>9) Какой транспорт должен выделяться для транспортировки определенного вида пищевых продуктов?</p> <p>10) Мойка и обработка транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов, должны осуществляться .....</p> <p>11) С какой периодичностью производится дезинфекция транспорта? по мере</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>необходимости, но не реже 1 раза в 10 дней.</p> <p>12) Работники какой службы имеют право запрещать перевозку пищевых продуктов автотранспортом, не отвечающим санитарным требованиям?</p> <p>13) Что обеспечивает сохранность качества пищевых продуктов при их перевозке?</p> <p>14) В чем следует взвешивать продукты и почему?</p> <p>15) Продукты, имеющие специфический запах следует хранить.....</p> <p>16) Туши, полутуши и четвертины мяса перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, промывают проточной водой при помощи щетки. С какой целью производят эти операции?</p> <p>17) Какую температуру при раздаче должны иметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- горячие блюда не ниже 750С;</li> <li>- вторые блюда и гарниры не ниже 650С;</li> <li>- холодные супы, напитки не выше 140С.</li> </ul> <p><b>Задание 3 – Изучить пищевые отравления, пищевые инфекции и гельминтозы, меры их профилактики на предприятиях по схеме:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общая характеристика</li> <li>2. Причины возникновения. Возбудитель</li> <li>3. Причины возникновения на ПОП</li> <li>4. Симптомы</li> <li>5. Методы лечения</li> <li>6. Профилактика</li> <li>7. Меры предосторожности на ПОП</li> </ol> <p>Темы для выполнения задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Амебная дизентерия</li> <li>2. Бактериальная дизентерия</li> <li>3. Холера</li> <li>4. Брюшной тиф</li> <li>5. Паратиф А</li> <li>6. Паратиф В</li> <li>7. Вирусный гепатит А</li> <li>8. Гепатит В</li> <li>9. Сальмонеллез</li> <li>10. Зоонозы</li> <li>11. Сибирская язва</li> <li>12. Ящур</li> <li>13. Бруцеллез</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		14. Туберкулез 15. Листериоз 16. Иерсиниоз 17. Спонгиозная (губчатая) энцефалопатия 18. Пищевые токсикоинфекции 19. Палочка перфрингенс 20. Пищевые токсикозы 21. Стафилококки 22. Ботулизм 23. Микотоксикозы 24. Споротрихиеллоксикоз 25. Фузариограминейротоксикоз 26. Фузарионивалетоксикоз 27. Отравление грибами 28. Отравление пищевыми продуктами 29. Отравление свинцом 30. Отравление ртутью 31. Отравление кадмием 32. Отравление соединениями мышьяка 33. Отравление цинком 34. Отравление нитратами, нитритами и нитрозаминами 35. Загрязнение пищевых продуктов радионуклидами 36. Гельминтоз 37. Аскаридоз 38. Бычий цепень 39. Свиной цепень 40. Трихинеллез 41. Энтеробиоз	
Владеть	- основами системы поддержки благополучного санитарного состояния предприятия питания.	<b>Перечень практических вопросов к зачету:</b> 1. Составьте рекомендации по проведению мероприятий по защите работников предприятия от шума; 2. Составьте рекомендации по проведению мероприятий по защите работников предприятия от вибрации; 3. Составьте рекомендации по проведению мероприятий по защите работников предприятия от повышенной влажности в помещениях; 4. Перечислите нормативные документы, обеспечивающие комфортные условия среды	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>работников предприятия.            5. Составьте рекомендации по уходу за рабочей одеждой и обувью работников предприятия;            6. Составьте рекомендации по уходу за волосами и ногтями работников предприятия;            7. Составьте рекомендации для повышения контроля за санитарно-гигиеническим состоянием рабочего места работников предприятия.            8. Составьте схему заражения человека сибирской язвой.            9. Составьте схему заражения человека бычьим цепнем;            10. Составьте схему заражения человека свиным цепнем;            11. Составьте схему заражения человека сальмонеллезом;            12. Составьте схему заражения человека ящуром.</p>	
Знать	<p>- характеристики измеряемых и контролируемых показателей качества и безопасности товаров;            - основные методы идентификации показателей качества;</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов:</b>            - Понятие об идентификации товаров. Цели, задачи и функции идентификации. Объекты и субъекты идентификации.            - Виды идентификации: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая), и товарно-партионная (товарная партия). Критерии идентификации.            - Средства идентификации. Упаковочные материалы.            - Средства идентификации. Маркировка, товарные знаки, производственная марка, как средство идентификации продовольственных товаров.            - Идентификационные признаки и товарные знаки, штриховые коды. Критерии идентификации.            - Органолептические и физико-химические показатели качества, пригодные для целей идентификации.            - Методы идентификации: Органолептические и измерительные методы, их достоинства и недостатки.            - Современные инструментальные экспресс - методы идентификации продовольственных товаров.            - Понятие о фальсификации товаров. Понятие «фальсифицированные товары», «товары-заменители», «дефектные товары». Объекты фальсификации. Взаимосвязь видов фальсификации с его характеристиками.            - Виды фальсификации продовольственных товаров: ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная, информационная, технологическая, предреализационная, опасная и безопасная для здоровья и жизни потребителя фальсификация.            - Способы фальсификации продовольственных товаров: способы ассортиментной фальсификации; способа качественной фальсификации; способы количественной</p>	Идентификация и фальсификация потребительских товаров

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>фальсификации; способы стоимостной фальсификации; способы информационной фальсификации.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Объясните, какая существует взаимосвязь между идентификацией и фальсификацией товаров.</li> <li>- Какое место занимает идентификация при проведении сертификации товаров?</li> <li>- Какие нормативные документы используются для целей идентификации? Дайте их краткую характеристику.</li> <li>- Какую роль выполняет маркировка в идентификации товаров?</li> <li>- В чем состоят отличия фальсифицированного товара от товара-заменителя, дефектного товара от фальсифицированного?</li> <li>- Какое продовольственное сырье и какие продовольственные товары наиболее часто подвергаются фальсификации?</li> <li>- Охарактеризуйте наиболее распространенные способы фальсификации продовольственных товаров однородных групп.</li> <li>- Методы выявления фальсификации продовольственных товаров.</li> </ul>	
Уметь	<p>- проводить диагностику дефектов, выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию в соответствии с требованиями нормативной документации по утвержденным методикам</p>	<p><b>Примерные практические задания:</b></p> <p><b>Задание 1</b></p> <p>В магазине на реализации находится колбаса полукопченая высшего сорта «Таллиннская». Колбаса имеет следующие характеристики потребительских свойств: батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, наплывов фарша, в искусственной оболочке диаметром 50мм. Длина батона 45-47 см, с двумя поперечными обвязками посередине батона. Консистенция колбасы упругая, на разрезе фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-красного с характерным рисунком, содержит кусочки шпика размером не более 4мм. Вкус и запах свойственные полукопченым колбасам, с ароматом пряностей, копчения и выраженным ароматом чеснока; в меру соленый, без посторонних привкусов и запахов. Содержание влаги 47%.</p> <p>Определить: соответствует ли находящаяся на реализации полукопченая колбаса данному сорту и наименованию или имеет место фальсификация? Если продукт фальсифицирован, то укажите виды и способы имеющейся фальсификации.</p> <p><b>Задание 2</b></p> <p>На реализации в магазине находится колбаса варено-копченая высшего сорта «Деликатесная». Колбаса имеет следующую характеристику потребительских свойств: батоны с чистой сухой поверхностью, без внешних дефектов, прямые, длиной 48-50 см, в искусственной оболочке диаметром 45 мм, имеет по две перевязки на каждом конце батона. Консистенция плотная, на разрезе фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>красного, без серых пятен и пустот, содержит кусочки грудинки или шпика размером 7-9 мм. Колбаса имеет приятный слегка острый вкус и запах, в меру соленая, имеет выраженный аромат пряностей и копчения, без посторонних вкуса и запаха. Содержание влаги 38%.</p> <p>Определить: соответствует ли находящаяся на реализации варено-копченая колбаса данному сорту и наименованию или имеет место фальсификация? Если продукт фальсифицирован, то укажите виды и способы имеющейся фальсификации.</p> <p><b>Задание 3</b></p> <p>На реализации в магазине находится колбаса фаршированная «Языковая». Колбаса имеет следующую характеристику потребительских свойств: колбаса в натуральной оболочке - синюгах с поперечными перевязками через каждые 5 см с оставленным концом шпагата внизу батона. Имеет чистые, сухие батоны без повреждений оболочки, жировых отеков, наплывов фарша; консистенция батонов упругая. На разрезе фарш равномерно перемешан, без серых пятен, без видимых включений соединительной ткани и содержит кусочки шпика белого цвета и кусочки языка с размером сторон 4-6 мм. Вкус и запах колбасы приятный, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха. Содержание влаги - 55%, содержание соли - 2,3%.</p> <p>Определите: соответствует ли находящаяся на реализации колбаса данному виду, сорту и наименованию или имеет место фальсификация? Если продукт фальсифицирован, то укажите виды и способы имеющейся фальсификации.</p> <p><b>Задание 4</b></p> <p>В магазине на реализации находятся мясные консервы «Фарш колбасный любительский», расфасованные в металлические банки №8 массой нетто 325 г.</p> <p>Консервы имеют следующие характеристики:</p> <p>вкус и запах: приятные, сочная консистенция, с ароматом пряностей и чеснока. На разрезе фарш розового цвета, без серых пятен, без заметных частичек соединительной ткани, содержит кусочки шпика белого цвета. Консистенция плотная, не крошливая. Массовая доля влаги 66,5%, массовая доля крахмала 3,4%, массовая доля поваренной соли 2,4%. Фактическая масса нетто составила 315 г.</p> <p>Определить, соответствуют ли находящиеся на реализации консервы указанному в сопроводительной документации ассортиментному наименованию или имеет место фальсификация. Проведите идентификацию данного вида консервов.</p> <p><b>Задание 5</b></p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																												
		<p>На базу поступили мясные консервы «Паштет Львовский», расфасованный в металлические банки №1 с красочной бумажной этикеткой, на которой указан состав консервов: печень, мозги, свиной жир, лук, соль, пряности. При определении качества установлено:</p> <p>внешний вид: однородная масса коричневатого цвета;</p> <p>консистенция: пастообразная, однородная;</p> <p>запах и вкус: приятный, свойственный мясному паштету, с выраженным вкусом вареной печени, с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов;</p> <p>массовая доля жира: 27,5%.</p> <p>Определить, соответствуют ли поступившие на базу консервы указанному в сопроводительных документах ассортиментному наименованию или имеет место фальсификация. Проведите идентификацию данного вида консервов.</p>																																													
Владеть	<p>- навыками анализировать ситуации, связанные с методами обеспечения качества товаров в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка</p>	<p><b>Примерные практические задания из профессиональной области:</b></p> <p><b>Задание 1</b></p> <p>В реализацию поступило растительное масло, расфасованное в полиэтиленовые бутылки емкостью 1 л. В банках, судя по маркировке и сопроводительным документам, - масло Подсолнечное рафинированное производства Италии.</p> <p>В результате инспекционного контроля сертифицированной продукции определены жирнокислотный состав и физико-химические показатели реализуемого масла и получены следующие показатели таблица 1</p> <p>Таблица 1 – Результаты физико-химических исследований растительного масла</p> <table border="1" data-bbox="763 895 1816 1342"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Результаты экспертизы</th> <th>Теоретические данные, требования ГОСТа</th> <th>Заключение</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Содержание жирных кислот, % по массе</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>стеариновой</td> <td>0.3</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>пальмитовой</td> <td>3</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>арахиновой</td> <td>3</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>олеиновой</td> <td>25</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>линолевой</td> <td>20</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>линоленовой</td> <td>2</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>эруковой</td> <td>48</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Йодное число</td> <td>105</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Показатель преломления</td> <td>1,472</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Показатели	Результаты экспертизы	Теоретические данные, требования ГОСТа	Заключение	Содержание жирных кислот, % по массе				стеариновой	0.3			пальмитовой	3			арахиновой	3			олеиновой	25			линолевой	20			линоленовой	2			эруковой	48			Йодное число	105			Показатель преломления	1,472			
Показатели	Результаты экспертизы	Теоретические данные, требования ГОСТа	Заключение																																												
Содержание жирных кислот, % по массе																																															
стеариновой	0.3																																														
пальмитовой	3																																														
арахиновой	3																																														
олеиновой	25																																														
линолевой	20																																														
линоленовой	2																																														
эруковой	48																																														
Йодное число	105																																														
Показатель преломления	1,472																																														

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства				Структурный элемент образовательной программы																																																																
		<table border="1" data-bbox="763 245 1816 344"> <tr> <td>Плотность, кг/м<sup>3</sup></td> <td>915</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Кислотное число, МгКОН</td> <td>0,35</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Перекисное число, % I<sub>2</sub></td> <td>0,10</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p data-bbox="763 379 1816 467">Проведите анализ результатов экспертизы. Установите натуральность (соответствие масла маркировке), его вид по способу очистки, сорт, свежесть и возможность использования. Заключение _____.</p> <p data-bbox="763 502 1816 624"><b>Задание 2</b> Провести сравнительный анализ показателей качества животных топленых и кулинарных жиров. Выделить критерии фальсификации животных топленых жиров. Результаты оформите в таблице 9.2</p> <p data-bbox="763 659 1816 683">Таблица 9.2 – Сравнительная характеристика показателей качества различных жиров</p> <table border="1" data-bbox="763 687 1816 826"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Показатели</th> <th colspan="3">Жиры животные</th> <th rowspan="2">Кулинарный жир</th> <th rowspan="2">Критерии фальсификации</th> </tr> <tr> <th>говяжий</th> <th>свиной</th> <th>бараний</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="763 861 1816 1010"><b>Задание 3</b> На реализации в магазине находятся молочные консервы, по сопроводительным документам сливки сгущенные с сахаром. При инспекционном контроле сертифицированных молочных консервов установлены следующие показатели – таблица 10.2</p> <p data-bbox="763 1045 1816 1069">Таблица 10.2 – Показатели качества молочных консервов</p> <table border="1" data-bbox="763 1074 1816 1331"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Фактические результаты</th> <th>Требования НД</th> <th>Заключение</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Массовая доля влаги, %</td> <td>26,5</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Сухие вещества, %</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Общее количество</td> <td>29,0</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>В том числе жира</td> <td>9</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Сахароза, %</td> <td>44</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="763 1335 1816 1359">Определите натуральность или фальсификацию реализуемых молочных консервов.</p>				Плотность, кг/м <sup>3</sup>	915				Кислотное число, МгКОН	0,35				Перекисное число, % I <sub>2</sub>	0,10				Показатели	Жиры животные			Кулинарный жир	Критерии фальсификации	говяжий	свиной	бараний	1	2	3	4	5	6							Показатели	Фактические результаты	Требования НД	Заключение	1	2	3	4	Массовая доля влаги, %	26,5			Сухие вещества, %				Общее количество	29,0			В том числе жира	9			Сахароза, %	44			
Плотность, кг/м <sup>3</sup>	915																																																																					
Кислотное число, МгКОН	0,35																																																																					
Перекисное число, % I <sub>2</sub>	0,10																																																																					
Показатели	Жиры животные			Кулинарный жир	Критерии фальсификации																																																																	
	говяжий	свиной	бараний																																																																			
1	2	3	4	5	6																																																																	
Показатели	Фактические результаты	Требования НД	Заключение																																																																			
1	2	3	4																																																																			
Массовая доля влаги, %	26,5																																																																					
Сухие вещества, %																																																																						
Общее количество	29,0																																																																					
В том числе жира	9																																																																					
Сахароза, %	44																																																																					

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																				
		<p>Перечислите возможные виды и способы фальсификации молочных консервов, а также методы ее обнаружения.</p> <p><b>Задание 4</b>  На оптовый продовольственный рынок г. Челябинска с Угличского сырзавода поступила партия сыра сычужного твердого. По сопроводительным документам сыр Алтайский. Сыр в виде низкого цилиндра массой 5 кг. На головках сыра имеется следующая производственная маркировка.</p> <div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>50 % 512</p> </div> <p>При проверке качества сыра он имел органолептические и физико-химические следующие показатели – таблица 10.3</p> <p>Таблица 10.3 – Результаты исследования физико-химических показателей</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Фактические результаты</th> <th>Требования НД</th> <th>Заключение</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Массовая доля жира в сухом веществе, %</td> <td style="text-align: center;">45</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Массовая доля влаги, %</td> <td style="text-align: center;">43,5</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Массовая доля поваренной соли, %</td> <td style="text-align: center;">2,0</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Вкус</td> <td>Умеренно выраженный сырный, слегка кисловатый</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Определите наличие или отсутствие фальсификации, ее виды и способы. Выделите критерии фальсификации сыров.</p>	Показатели	Фактические результаты	Требования НД	Заключение	Массовая доля жира в сухом веществе, %	45			Массовая доля влаги, %	43,5			Массовая доля поваренной соли, %	2,0			Вкус	Умеренно выраженный сырный, слегка кисловатый			
Показатели	Фактические результаты	Требования НД	Заключение																				
Массовая доля жира в сухом веществе, %	45																						
Массовая доля влаги, %	43,5																						
Массовая доля поваренной соли, %	2,0																						
Вкус	Умеренно выраженный сырный, слегка кисловатый																						
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы обеспечения безопасности на предприятиях общественного питания;</li> <li>- критерии идентификации опасностей.</li> </ul>	<p><b>Задание:</b>  1 Дать характеристику предприятию. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентах.  В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность;</p>	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта																				

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	<p>- применять на практике методы обеспечения безопасности;</p> <p>- проводить идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности.</p>	<p>режим работы; объем товарооборота; обслуживаемый контингент потребителей.</p> <p>2 Изучить организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения</p> <p>Во время прохождения практики студенту следует проанализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально-технического оснащения. Для этого необходимо изучить состояние дел по следующим вопросам:</p>	профессиональной деятельности
Владеть	<p>- методами организации и проведения защитных мероприятий в чрезвычайных ситуациях;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- источники снабжения, целесообразность их применения;</li> <li>- особенности организации снабжения в условиях рынка;</li> <li>- договорные взаимоотношения с поставщиками, порядок заключения договоров, их структура и содержание (привести копии договоров к отчету);</li> <li>- методы и графики завоза сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- формы поставок (транзитная, складская), их особенности и эффективность;</li> <li>- виды сертификатов, их характеристика.</li> </ul> <p>Привести состав складской группы помещений анализируемого предприятия и дать ему характеристику.</p> <p>При описании складской группы помещений отразить следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья;</li> <li>- документальное оформление передвижения продуктов и сырья (приложить копии);</li> <li>- соблюдение требований товарного соседства;</li> <li>- штаты, график выхода на работу;</li> <li>- средства механизации погрузочно-разгрузочных работ;</li> <li>- связь с основным производством.</li> </ul> <p>Привести номенклатуру предметов материально-технического оснащения, принципы расчета потребности в них.</p> <p>Дать выводы и предложения по улучшению снабжения, хранения и организации работы складского, тарного и весового хозяйства; мероприятия по сохранности товаров, тары.</p> <p>3 Изучить организацию производства</p> <p>Анализ оперативного планирования на предприятии должен отражать следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок составления производственных программ;</li> <li>- своевременность составления меню и плана-меню;</li> <li>- виды меню на предприятии (привести копии за 3 дня);</li> <li>- расчет сырья и оформление требований на склад (привести копии документов);</li> <li>- ассортимент кулинарной продукции, его соответствие предъявляемым</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>требованиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- структура перерабатываемого сырья;</li> <li>- порядок организации контроля за соблюдением норм закладки продуктов при производстве блюд и кулинарных изделий, качеством выпускаемой продукции, соблюдением технологических режимов, правилами эксплуатации оборудования;</li> <li>- проведение бракеража готовой продукции и проверке норм вложения сырья, наличия на местах технологических карт и инструментов;</li> <li>- оформление результатов бракеража в бракеражном журнале, ознакомиться с отзывами посетителей о качестве выпускаемой продукции в книге жалоб и предложений, научиться делать конкретный вывод по этим отзывам и принимать соответствующие решения;</li> <li>- участие в работе по обеспечению выполнения производственной программы по количественным и качественным показателям, осуществлению рациональной расстановки поваров и вспомогательного персонала на рабочих местах, составлению графиков выхода на работу, проведению контроля за санитарным состоянием; производственных цехов и выполнением санитарных требований и правила личной гигиены работников;</li> <li>- порядок проведения количественно-суммового учета продуктов и материальных ценностей на производстве, составлении отчета по производству и другой документации для проведения в бухгалтерию, оформления различных требований, накладных листов, заявок на сырье, полуфабрикаты, оборудование, посуду, инструменты;</li> <li>- обеспеченность работы мест технологической документацией;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу и их обоснование.</li> </ul> <p>4. Сделать описание производства кулинарной продукции. Организацию основного производства оценки по критериям:  Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поточность движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- организация рабочих мест;</li> <li>- обеспеченность оборудованием, инвентарем;</li> <li>- условия труда (температура, влажность, уровень освещения) и техники безопасности;</li> <li>- соблюдение норм промышленной эстетики и санитарных правил;</li> <li>- соблюдение режимов механической кулинарной обработки;</li> <li>- профессиональная подготовка исполнителей;</li> <li>- условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.</li> </ul> <p>Сделать критические выводы по вышеперечисленным вопросам и дать конкретные предложения по улучшению организации производства, эксплуатации оборудования.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>5 Изучить организацию торговой деятельности и обслуживания потребителей</p> <p>При изучении организации торговой деятельности и обслуживания потребителей рассмотреть следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень основных и дополнительных услуг, предоставляемых предприятием;</li> <li>- состав помещений торговой группы;</li> <li>- интерьер зала;</li> <li>- подготовка к обслуживанию;</li> <li>- вид и тип раздачи;</li> <li>- методы и формы обслуживания посетителей; их характеристика, целесообразность и прогрессивность;</li> <li>- организация работы буфета, хлебозрезки, моечных, сервизной;</li> <li>- реализация кулинарной продукции вне зала предприятия;</li> <li>- организация работы баров;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу;</li> <li>- направления стимулирования сбыта продукции на предприятии;</li> <li>- методы изучения спроса на продукцию и услуг, их эффективность;</li> <li>- пропускная способность зала, оборачиваемость одного места (привести данные за 3 дня);</li> <li>- интенсивность потока посетителей;</li> <li>- факторы, влияющие на имидж предприятия;</li> <li>- направления повышения качества услуг на предприятии.</li> </ul> <p>Используя, информационные и сетевые источники, информационно-коммуникационные технологии ознакомиться с основными программами для автоматизации системы расчетов для предприятий общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- TillyPad</li> <li>- Guscom</li> <li>- R Keeper</li> <li>- Sol+</li> <li>- RK Order</li> <li>- YCD Multimedia</li> </ul> <p>Описать основные функциональные возможности каждого программного обеспечения. Сделать сравнительный анализ достоинств и недостатков каждой программы.</p> <p>5 Провести анализ обеспечения безопасности продукции (услуг)</p> <p>В отчете необходимо отразить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели безопасности услуг, предоставляемых на предприятии;</li> <li>- уровень предоставляемых услуг, их системность;</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие нормативной документации, ее доступность;</li> <li>- виды и формы контроля качества продукции (услуг), их характеристика;</li> <li>- наличие сопроводительных документов при реализации продукции вне зала предприятия;</li> <li>- координаты контролирующих органов (наглядность для посетителей).</li> </ul> <p>6 Подготовить отчет</p>	
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы обеспечения безопасности на предприятиях общественного питания;</li> <li>- критерии идентификации опасностей.</li> </ul>	<p style="text-align: center;">Задания</p> <p>1 Технологический раздел Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p> <p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия. 1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия. При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных,</p>	Производственная – преддипломная практика
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять на практике методы обеспечения безопасности;</li> <li>- проводить идентификацию опасностей, инструктаж и разъяснительную беседу по способам обеспечения безопасности</li> </ul>		
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами организации и проведения защитных мероприятий в чрезвычайных ситуациях;</li> </ul>		

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товароборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</p> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> <li>- качество выполнения поставленных задач;</li> <li>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</li> <li>- качество оформления отчетных документов.</li> </ul> <p>Содержание отчета по НИР</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</li> <li>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</li> <li>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</li> <li>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</li> </ol> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p style="text-align: center;">Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		2 Разработка технологии функциональных продуктов питания; 3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; 4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий; 5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий; 6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;	
<b>Вид деятельности: экспериментально-исследовательская</b>			
<b>ПК-13 - способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования</b>			
Знать	- основные способы анализа состояния научно-технической проблемы путем подбора, изучения и анализа литературных и патентных источников по тематике	<b>Примерные тесты</b> Выбрать один правильный ответ 1 Самостоятельное обслуживание питанием называется: 1. Шведский стол 2. Буфетное обслуживание 3. Американский сервис 4. Английский сервис 5. Немецкий сервис 6. Французский сервис  2. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «НВ - Полупансион»: 1.Континентальный 2.Расширенный 3.Английский 4.Американский 5.Шведский стол 6.Завтрак с шампанским  3. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «ВВ - только завтрак»: 1.Континентальный 2. Расширенный 3. Английский 4. Американский	Проектная деятельность

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>5. Шведский стол 6. Завтрак с шампанским</p> <p>4. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «FB – полный 18 пансион»:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Континентальный</li> <li>2. Расширенный</li> <li>3. Английский</li> <li>4. Американский</li> <li>5. Шведский стол</li> <li>6. Завтрак с шампанским</li> </ol> <p>5. Прогрессивные формы обслуживания, которые применяются в предприятиях питания гостиниц:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чайные, кофейные и витаминные столы</li> <li>2. Развозная торговля в зале</li> <li>3. Обслуживание в номерах</li> <li>4. Бизнес-ланчи</li> <li>5. Залы-экспрессы</li> <li>6. Воскресные бранчи</li> </ol> <p>6. Вид меню, по которому блюда готовят «на заказ»:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A la carte</li> <li>2. Табльдот</li> <li>3. Carte du jour</li> <li>4. Шведский стол</li> <li>5. Стол-буфет</li> <li>6. Цикличное меню</li> </ol> <p>7. Вид меню, который используется при организации питания в санаториях:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A la carte</li> <li>2. Табльдот</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>3. Carte du jour 4. Шведский стол 5. Стол-буфет 6. Цикличное меню</p> <p>8. Вид меню, который используется при организации питания по типу «Все включено»: 1. Шведский стол 2. A la carte 3. Табльдот 4. Стол-буфет 5. Цикличное меню 6. Carte du jour</p> <p>9. Столовые для персонала в гостинице могут относиться к столовым: 1. Закрытого типа 2. Полузакрытого типа 3. Коммерческие 4. Социально-ориентированные 5. Открытого типа 6. Все вышеперечисленное</p> <p>10. Система питания в гостинице, в стоимость проживания которой включен только завтрак: 1. BB 2. HB 3. HB+ 4. FB 5. FB+ 6. ALL</p> <p><b>Примерные вопросы для устного опроса</b> 1 Значение общественного питания как отрасли народного хозяйства?</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>2 Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных условиях?</p> <p>3 Какие элементы включает в себя «система качества»?</p> <p>4 Какими законами должны руководствоваться предприятия для обеспечения безопасной и качественной продукции?</p> <p>5 Что такое сертификация продукции и услуг?</p> <p>6 Перечислите основополагающие стандарты, необходимые для оценки и подтверждения соответствия продукции.</p> <p>7 Что понимается под «специализацией» производства?</p> <p>8 Что такое «франчайзинг»?</p> <p>9 Дайте определение культуры обслуживания и факторы, определяющие её?</p> <p>10 Что означает «концентрация» производства?</p>	
Уметь	<p>- использовать основные способы анализа состояния научно-технической проблемы путем подбора, изучения и анализа литературных и патентных источников по тематике.</p>	<p><b>Примерный перечень тем курсовых работ по разделу «Организация производства и обслуживания»</b></p> <p>1. Организация обслуживания рабочих промышленных предприятий с прерывным технологическим процессом в столовой на 100 мест с диетотделением на 20 мест.</p> <p>2. Организация обслуживания сотрудников учреждения в столовой на 75 мест с использованием столов-саморасчета.</p> <p>3. Организация обслуживания студентов высших учебных заведений в столовой на 200 мест, реализующей комплексные обеды.</p> <p>4. Организация обслуживания учащихся колледжей в столовой на 100 мест.</p> <p>5. Организация обслуживания учащихся школьной столовой на 100 мест.</p> <p><b>Практические вопросы по тематике исследования</b></p> <p>1 Общественное питание, как отрасль сервисной деятельности</p> <p>2 Характеристика предприятия общественного питания (в соответствии с нормативной документацией)</p> <p>3 Особенности организации обслуживания (по тематике исследования)</p> <p>4 Характеристика меню</p> <p>5 Особенности разработки меню (подбор блюд и напитков)</p> <p>6 Порядок приема заказа и расчета</p> <p>7 Определение количества официантов и их функции</p> <p>8 Расчет, подбор, расстановка мебели (оборудования), необходимых для обслуживания</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																								
		<p>9 Расчет и подбор столовой посуды, приборов, необходимых для проведения обслуживания</p> <p>10 Расчет и подбор столового белья, необходимого для проведения обслуживания</p> <p>11 Схема сервировки столов</p> <p>12 Технология обслуживания, этапы, их характеристика</p> <p>15 Правила и технология подачи блюд и напитков по меню бизнес-ланча</p> <p><b>Пример практического задания, рассматриваемого в контрольной работе</b></p> <p>Определить общую площадь овощного цеха столовой, если под оборудованием занято 10,5 кв. м.</p> <p>1. Определить общее количество блюд, планируемых к выпуску для столовой при среднем количестве потребителей за день 500 человек. Выполните разбивку общего количества блюд по ассортиментным группам. Заполните таблицу:</p> <table border="1" data-bbox="790 620 1812 951"> <thead> <tr> <th>Наименование блюд</th> <th>Количество потребителей</th> <th>Коэффициент потребления блюд каждого вида</th> <th>Количество блюд данного вида</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Холодные</td> <td>500</td> <td>0,5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Первые</td> <td>500</td> <td>0,75</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Вторые</td> <td>500</td> <td>1,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Сладкие</td> <td>500</td> <td>0,25</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Итого</td> <td></td> <td>2,5</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Наименование блюд	Количество потребителей	Коэффициент потребления блюд каждого вида	Количество блюд данного вида	Холодные	500	0,5		Первые	500	0,75		Вторые	500	1,0		Сладкие	500	0,25		Итого		2,5		
Наименование блюд	Количество потребителей	Коэффициент потребления блюд каждого вида	Количество блюд данного вида																								
Холодные	500	0,5																									
Первые	500	0,75																									
Вторые	500	1,0																									
Сладкие	500	0,25																									
Итого		2,5																									
Владеть	- информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания	<p><b>Практические задачи</b></p> <p>1 Разработать меню для туристов из этой страны с учетом уже отмеченных особенностей питания и режима питания, принятого в этой стране. Учесть требования к оформлению меню. Ассортиментный минимум блюд и напитков в меню принять для ресторана 1 класса.</p> <p>Таблица 4 - Примерное меню для ресторана первого класса</p> <table border="1" data-bbox="763 1129 1818 1350"> <thead> <tr> <th>Наименование блюд, напитков</th> <th>Масса порции, г.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Холодные блюда и закуски</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Закуска рыбная</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Севрюга горячего копчения, осетровый балык, малосольная семга и копченая белорыбица</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>Деликатесный салат</td> <td>200</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование блюд, напитков	Масса порции, г.	1. Холодные блюда и закуски		Закуска рыбная		Севрюга горячего копчения, осетровый балык, малосольная семга и копченая белорыбица	150	Деликатесный салат	200															
Наименование блюд, напитков	Масса порции, г.																										
1. Холодные блюда и закуски																											
Закуска рыбная																											
Севрюга горячего копчения, осетровый балык, малосольная семга и копченая белорыбица	150																										
Деликатесный салат	200																										

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства		Структурный элемент образовательной программы						
		<table border="1"> <tr> <td>Салат с крабами, яблоками, свежими и маринованными овощами и т.д.</td> <td>39</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>	Салат с крабами, яблоками, свежими и маринованными овощами и т.д.	39						
Салат с крабами, яблоками, свежими и маринованными овощами и т.д.	39									
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия брендинга;</li> <li>- структуру бренда,</li> <li>- классификацию брендов,</li> <li>- специфику деятельности по формированию бренда и его управлению;</li> <li>- модели брендов, преимущества брендов, стратегии позиционирования, идентичность бренда, атрибуты бренда;</li> <li>- процесс разработки программ лояльности и управления брендами</li> </ul>	<p><b>Перечень вопросов к экзамену</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Причины, вызвавшие возникновение брендинга.</li> <li>2. Эволюция брендинга.</li> <li>3. Понятие «бренд» с позиции компании и с позиции потребителя.</li> <li>4. Товарный знак. Торговая марка. Бренд.</li> <li>5. Количественное определение бренда по В. Перция.</li> <li>6. Понятие успешного бренда по П. Дойлю.</li> <li>7. Составные элементы бренда.</li> <li>8. Выгоды от приобретения бренда (Д. Аакер, Жан-Жак Ламбен).</li> <li>9. Преимущества брендов.</li> <li>10. Классификация брендов.</li> <li>11. Основные этапы создания и развития брендинга.</li> <li>12. Позиционирование бренда.</li> <li>13. Стратегии позиционирования бренда.</li> <li>14. Построение «колеса бренда».</li> <li>15. Атрибуты бренда.</li> <li>16. Преимущества бренда.</li> </ol>	Брендинг в общественном питании							

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																						
		17. Ценности бренда. 18. Индивидуальность бренда. 19. Суть бренда. 20. Идентичность бренда. 21. Структура марочной идентичности (Д. Аакер, В.Н. Домнин). 22. Призма идентичности Ж.-Н. Капферера. 23. Репозиционирование торговых марок. 24. Нэйминг. Формальные критерии имяобразования. Этапы создания имени бренда. 25. Визуальная идентификация бренда. 26. Брендбук. 27. Формирование лояльности потребителей к бренду. 28. Жизненный цикл бренда. 29. Портфель брендов. 30. Корпоративный брендинг. 31. Индивидуальный (автономный) брендинг. 32. Брендинг товарной линии. 33. Комбинированный брендинг. 34. Создание архитектуры брендов. 35. Расширение брендов: преимущества и недостатки. 36. Глобальные бренды. Стратегии международного брендинга. 37. Интегрированные бренд-коммуникации. 38. ATL-коммуникации. Методы рекламного воздействия. 39. BTL-коммуникации. 40. Интернет-брендинг. 41. Основные составляющие бренд-менеджмента. 42. Организационная структура бренд-менеджмента.																																							
Уметь	- разрабатывать модель бренда; - проводить анализ комплекса факторов, влияющих на восприятие бренда потребителями через различные каналы получения информации, включая собственный опыт использования бренда; - выявлять причины возникновения	<b>Практические задания:</b> Таблица, приведенная ниже, показывает ежемесячный сбыт (в количественном выражении) компании, которая производит различные сорта мыла, под следующими торговыми марками: <table border="1" data-bbox="763 1217 1816 1350"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование сорта мыла</th> <th colspan="12">Месяц</th> </tr> <tr> <th>I</th> <th>II</th> <th>III</th> <th>IV</th> <th>V</th> <th>VI</th> <th>VI I</th> <th>VII I</th> <th>IX</th> <th>X</th> <th>XI</th> <th>XII</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>«Юбилейное»</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>4</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>9</td> <td>12</td> <td>11</td> <td>10</td> <td>11</td> <td>11</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование сорта мыла	Месяц												I	II	III	IV	V	VI	VI I	VII I	IX	X	XI	XII	«Юбилейное»	-	-	-	4	4	5	9	12	11	10	11	11	
Наименование сорта мыла	Месяц																																								
	I	II	III	IV	V	VI	VI I	VII I	IX	X	XI	XII																													
«Юбилейное»	-	-	-	4	4	5	9	12	11	10	11	11																													

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																							
	<p>неудовлетворенных потребностей конкретным брендом, а также возможных путей её преодоления (смена бренда, смена восприятия и т.п.);</p> <p>- определять выгоды от приобретения брендов целевыми сегментами.</p>	<table border="1" data-bbox="763 245 1818 405"> <tr> <td>«Красная Москва»</td> <td>20</td> <td>19</td> <td>19</td> <td>12</td> <td>12</td> <td>11</td> <td>10</td> <td>7</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>3</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>«Хвойное»</td> <td>22</td> <td>24</td> <td>21</td> <td>23</td> <td>24</td> <td>25</td> <td>23</td> <td>22</td> <td>21</td> <td>24</td> <td>23</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td></td> </tr> </table> <p>Вопросы и задания:</p> <p>а) Какую информацию о сбыте различных сортов мыла Вы можете получить, используя вышеприведенную таблицу?</p> <p>б) Назовите возможные причины сокращения сбыта мыла "Красная Москва":</p> <p>в) Предложите варианты действий, при которых торговая Марка «Красная Москва» выйдет на средние показатели продаж.</p> <p>г) Какую торговую марку Вы предложили бы сделать якорным брендом</p>	«Красная Москва»	20	19	19	12	12	11	10	7	5	6	3	-	«Хвойное»	22	24	21	23	24	25	23	22	21	24	23	25														
«Красная Москва»	20	19	19	12	12	11	10	7	5	6	3	-																														
«Хвойное»	22	24	21	23	24	25	23	22	21	24	23	25																														
Владеть	<p>- практическими навыками разработки, управления и продвижения брендов;</p> <p>- навыками анализа формирования лояльности бренду;</p> <p>- навыками проектирования в области брендинга и ребрендинга;</p> <p>- навыками исследования восприятия брендов потребителями и интерпретации полученных результатов</p>	<p><b>Практические задания:</b></p> <p>Для продукта, находящегося в пакете, требуется разработать торговую марку (бренд) и стратегию его продвижения на рынке, используя полученные теоретические знания.</p> <p>Внимание! Бренд нужно разработать для данной товарной категории, т.е. если, например, у вас оказался "Черный чай торговой марки Lipton", то необходимо разработать бренд для товарной категории "чай". В том числе требуется разработать продукт, продаваемый под вашим брендом, его физические характеристики (цвет, вес, вкус, размер и т.д.), ценовой сегмент.</p> <p>В презентации по итогам выполнения задания должны быть отражены следующие основные характеристики бренда:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Миссия (что бренд обещает своему потребителю?)</li> <li>2. Индивидуальность (чем бренд отличается от конкурентов?)</li> <li>3. Ценность (какие ценности декларирует бренд?)</li> <li>4. Ассоциации (какие ассоциации должен вызывать бренд у потребителя?)</li> <li>5. Атрибуты бренда</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Имя (название)</li> <li>- Логотип. Фирменный знак (в рамках изобразительных возможностей участников группы).</li> <li>- Фирменный персонаж (в случае необходимости).</li> <li>- Упаковка (нарисовать, либо составить описание, если придумано нестандартное решение).</li> <li>- Рекламный слоган (девиз).</li> <li>- Рекламный ролик - придумать сценарий (описать, либо проиграть)</li> </ul>																																								

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>	
Знать	- основные способы анализа отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований.	<p style="text-align: center;">Задания</p> <p>1 Технологический раздел Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p> <p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия. 1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия. При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов. Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала</p>		
Уметь	- использовать критический подход при анализе отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований.			
Владеть	- навыками и приемами анализа отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований.			Производственная – преддипломная практика

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара:</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товароборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> <li>- качество выполнения поставленных задач;</li> <li>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</li> <li>- качество оформления отчетных документов.</li> </ul> <p>Содержание отчета по НИР</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</li> <li>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</li> <li>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</li> <li>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</li> </ol> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p style="text-align: center;">Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;</li> <li>3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		кулинарной продукции и кондитерских изделий;	
<b>ПК-14 - готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций</b>			
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные виды научно-технической информации;</li> <li>– современные методы сбора, обработки и анализа научно-технической информации;</li> <li>– различные методы измерения и наблюдения при проведении научных исследований.</li> </ul>	<p><b>Теоретические вопросы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные виды научно-технической информации;</li> <li>2. Современные методы сбора, обработки и анализа научно-технической информации;</li> <li>3. Технологии продвижения промышленной продукции.</li> <li>4. Государственная регистрация научных результатов.</li> <li>5. Основные цели и принципы государственной научно-технической политики.</li> <li>6. Авторское право. Основные понятия.</li> <li>7. Исключительные права</li> <li>8. Личные права.</li> <li>9. Порядок и особенности выполнения научно-исследовательских работ по государственным контрактам</li> <li>10. Нетрадиционные меры государственной поддержки.</li> </ol>	Продвижение научной продукции
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>– изучать научно-техническую информацию;</li> <li>– систематизировать и обрабатывать эмпирическую информацию;</li> <li>– проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований;</li> <li>– анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций.</li> </ul>	<p><b>Практические задания:</b></p> <p>Подготовка докладов-презентаций на предложенные или самостоятельные тематики:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особенности оценки качества научно-технической продукции.</li> <li>2. Процесс производства, реализации и использования научно-технической продукции.</li> <li>3. Жизненный цикл нововведений. Научно-производственный цикл.</li> <li>4. Классификация научно-технической продукции.</li> <li>5. Организация и планирование продвижения товара и пути его совершенствования.</li> <li>6. Средства и методы стимулирования сбыта продукции.</li> <li>7. Применение современных информационно-коммуникационных технологий и глобальных информационных ресурсов для поиска эффективных путей продвижения научной продукции</li> <li>8. Принципы, формы и методы финансирования научно-технической продукции.</li> <li>9. Источники финансирования научной, научно-технической и инновационной деятельности.</li> </ol>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях;</li> <li>– техническими и программными средствами при</li> </ul>	<p><b>Творческие задания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сформировать бизнес-модель производства нового товара.</li> <li>2. Написать научно-техническую статью по выбранной тематике.</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>работе с компьютерными системами при поиске научно-технической информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– современными методами и способами анализа научной информации, патентной документации и проведения патентного поиска по выбранной тематике исследования;</li> <li>– навыками составления и написания отчетной документации по результатам проводимых исследований;</li> <li>– навыками написания научных статей.</li> </ul>		
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы исследования свойств различных пищевых продуктов и упаковочных материалов;</li> <li>- современные способы упаковывания пищевых продуктов;</li> <li>- основные виды и пути загрязнения пищевых продуктов компонентами упаковки в процессе хранения</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Перечислите химические, физические и биохимические процессы при хранении пищевых продуктов.</li> <li>2. Окисление жиров. Влияние продуктов окисления жира на потребительские свойства пищевых продуктов. Механизм процесса окисления жира.</li> <li>3. Неферментативное потемнение пищевых продуктов при их хранении. Виды неферментативного потемнения.</li> <li>4. Факторы, влияющие на интенсивность реакции неферментативного потемнения. Методы по борьбы с потемнением пищевых продуктов.</li> <li>5. Биохимические процессы в пищевых продуктах при их хранении. Дыхание, его сущность, виды.</li> <li>6. Пищевые продукты, при хранении которых процесс дыхания играет важную роль.</li> <li>7. Факторы, влияющие на процесс дыхания в пищевых продуктах.</li> <li>8. Хранение плодов и овощей в МГС и РГС.</li> <li>9. Окислительные и гидролитические ферментативные процессы при хранении замороженных плодов, овощей, субпродуктов, продуктов с низкой и промежуточной влажностью.</li> <li>10. Автолитические процессы при хранении мяса и рыбы.</li> <li>11. Перечислите физические процессы при хранении пищевых продуктов. Изменения температуры и влажности пищевых продуктов. Сорбция и десорбция водяных паров.</li> </ol>	<p>Научные аспекты взаимодействия продуктов питания с упаковкой</p>

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>12. Понятия: абсолютная и относительная влажность воздуха, равновесная влажность продукта.</p> <p>13. Пищевые продукты, не стойкие к увлажнению (гигроскопичные). Изменение их потребительских свойств при увлажнении. Увлажнение пищевых продуктов в результате конденсации паров воды.</p> <p>14. Хранение гигроскопичных продуктов (на примере сахара-песка) на складах.</p> <p>15. Пищевые продукты, не стойкие к десорбции паров воды при хранении; изменение потребительских свойств.</p> <p>16. Меры борьбы с усушкой на холодильниках (на примере замороженного мяса).</p> <p>17. Вредители пищевых продуктов. Профилактические мероприятия по борьбе с насекомыми, грызунами.</p> <p>18. Группы пищевых продуктов, требующих определенных температурных условий хранения.</p> <p>19. Методы консервирования.</p> <p>20. Холодильная обработка пищевых продуктов.</p> <p>21. Тепловая обработка пищевых продуктов.</p> <p>22. Биологические методы консервирования.</p> <p>23. Физико-химические методы консервирования.</p> <p>24. Химические консерванты и антиоксиданты</p> <p>25. Упаковывание в термоусадочные пленки</p> <p>26. Упаковывание в растягивающиеся пленки</p> <p>27. Упаковывание под вакуумом</p> <p>28. Асептическое упаковывание</p> <p>29. Упаковывание в модифицированной газовой среде</p> <p>30. Упаковывание в регулируемой газовой среде</p> <p>31. Разогреваемые и стерилизуемые упаковки</p> <p>32. «Активная упаковка»</p>	
Уметь	<p>- использовать методы теоретического и экспериментального исследования химических, физических и биохимических процессов в упаковке пищевых продуктов;</p> <p>- выбирать оптимальную упаковку для продовольственных</p>	<p><b>Примеры практических заданий:</b></p> <p>1. Определите фотометрическим методом миграцию железа с внутренней поверхности консервной тары при взаимодействии с модельными средами, имитирующими пищевые продукты.</p> <p>2. Определите паропроницаемость упаковочных материалов, применяемых для упаковывания пищевых продуктов.</p> <p>3. Определите ароматопроницаемость упаковочных материалов, применяемых для упаковывания пищевых продуктов.</p> <p>4. Определите жиропроницаемость упаковочных материалов, применяемых для</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	товаров; - выбирать оптимальный режим хранения для каждой группы пищевых продуктов	упаковывания пищевых продуктов. 5. Определите миграцию полимерных упаковочных материалов в контактирующие модельные среды, имитирующие пищевые продукты.	
Владеть	- способами упаковывания пищевых продуктов с целью их защиты и сохранения качества в течение определенного времени	<p><b>Примеры практических заданий из профессиональной области:</b>  Тема: «Упаковочные материалы и потребительская тара»  Задание: Обосновать выбор оптимальной упаковки и выбрать режим хранения (по индивидуальному заданию)  Вопросы к теме:  1 Требования к упаковке маркетинга. Информативная функция упаковки и маркировки; функция рекламы;  2 Выбор цвета упаковки с учетом вида продукта, его назначения, психологического воздействия цвета на человека;  3 Влияние формы и конструкции упаковки на формирование потребительского предпочтения. Разновидности конструкций;  4 Требования к качеству художественного и полиграфического оформления упаковки. Зарегистрированный фирменный стиль упаковки в качестве товарного знака производителя  Индивидуальные задания:  1. Молоко  2. Сметана  3. Вареные колбасы  4. Яблоки  5. Яйцо  6. Макароны изделия  7. Хлебобулочные изделия  8. Охлажденное мясо  9. Сок в упаковке Tetra Pak  10. Рыбные консервы</p>	
Знать	теоретический материал по конкретному эксперименту.	Сущность эксперимента, его роль в осуществлении эффективной деятельности предприятия питания	
Уметь	измерять и составлять описание проводимых экспериментов подготовить данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.	Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)	Производственная – преддипломная практика

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Владеть	методами проведения исследований, статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)	
<b>ПК-15- готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство</b>			
Знать	- основные виды промышленных испытаний; - тенденции развития технологий и инструментальных средств управления инновациями на отраслевом, региональном уровне отдельного предприятия.	<b>Теоретические вопросы:</b> 1. Основные виды научно-технической информации; 2. Современные методы сбора, обработки и анализа научно-технической информации; 3. Технологии продвижения промышленной продукции. 4. Государственная регистрация научных результатов. 5. Основные цели и принципы государственной научно-технической политики. 6. Авторское право. Основные понятия. 7. Исключительные права 8. Личные права.	
Уметь	- формировать стратегии коммерциализации конкретных научно-технических разработок в производство; - находить пути продвижения научно-технических разработок на рынок.	<b>Практические задания:</b> Подготовка докладов-презентаций на предложенные или самостоятельные тематики: 1. Особенности оценки качества научно-технической продукции. 2. Процесс производства, реализации и использования научно-технической продукции. 3. Жизненный цикл нововведений. Научно-производственный цикл. 4. Классификация научно-технической продукции. 5. Организация и планирование продвижения товара и пути его совершенствования. 6. Средства и методы стимулирования сбыта продукции. 7. Применение современных информационно-коммуникационных технологий и глобальных информационных ресурсов для поиска эффективных путей продвижения научной продукции 8. Принципы, формы и методы финансирования научно-технической продукции. 9. Источники финансирования научной, научно-технической и инновационной деятельности.	Продвижение научной продукции
Владеть	- навыками коммерциализации инноваций на уровне предприятия, проектно-исследовательской организации; - навыками освоения и	<b>Творческие задания:</b> 1. Сформировать бизнес-модель производства нового товара. 2. Разработать план коммерциализации инноваций на уровне предприятия или проектно-исследовательской организации.	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	использования новых научных продуктов и услуг, новых технологий, новых ресурсов, новых рынков и их возможностей сочетаний.		
Знать	методики по разработке объектов для проектирования, совершенствования и оптимизации действующих предприятий отрасли	<p style="text-align: center;">Задания</p> <p>1 Технологический раздел</p> <p>Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p> <p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам</p> <p>В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия.</p> <p>1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.</p> <p>При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие</p>	Производственная – преддипломная практика
Уметь	использовать методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ		
Владеть	современные методы исследования и моделирования для повышения эффективности работы предприятия		

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товароборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p align="center"><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> <li>- качество выполнения поставленных задач;</li> <li>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</li> <li>- качество оформления отчетных документов.</li> </ul> <p>Содержание отчета по НИР</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</li> <li>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</li> <li>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</li> <li>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</li> </ol> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p align="center">Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; 4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий; 5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий; 6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;	
<b>ПК-16- готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ</b>			
Знать	- методы расчета основных технических характеристик пищевого оборудования;	<b>Вопросы для подготовки к экзамену (6 семестр):</b> 1. Способы тепловой обработки продовольственного сырья. 2. Устройство и принцип действия водогрейного оборудования, 3. Устройство и принцип действия варочных котлов, 4. Виды жарочного и жарочно-пекарного оборудования. 5. Устройство и принцип действия жарочного и жарочно-пекарного оборудования. 6. Устройство и принцип действия электрических плит. 7. Устройство и принцип действия пароконвектоматов. 8. Устройство и принцип действия печи для пиццы. 9. Функциональные емкости. 10. Классификация холодильных машин и установок. 11. Устройство и принцип действия холодильных машин. 12. Устройство и принцип действия льдогенераторов. 13. Устройство и принцип действия фризера и оборудования для охлаждения жидкостей. 14. Устройство и принцип действия холодильных камер. 15. Устройство и принцип действия скороморозильных камер. 16. Торгово-технологическое оборудование: классификация и назначение. 17. Устройство и принцип действия аппаратов для поддержания пищи в горячем состоянии. 18. Устройство мармитов, тепловых шкафов и стоек. 19. Виды и устройство линии самообслуживания. 20. Техника безопасности при работе с тепловым оборудованием Устройство и принцип действия СВЧ печи.	Проектная деятельность
Уметь	- производить расчет потребностей пищевого предприятия в основном и вспомогательном оборудовании	<b>Примерные практические задачи</b> Задание 1. Подобрать котел необходимой вместимости для приготовления концентрированного бульона в количестве 60 литров. Задание 2. Определить емкость котла для приготовления 85 порций выход одной 500 гр рассольника по-Ленинградски. Задание 3. Определить емкость котла для приготовления бульона нормальной	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>концентрации для 60 порций выход одной 500 гр борща московского.</p> <p>Задание 4. Определить емкость котла для приготовления 100 порций выход одной 400 гр супа пюре их разных овощей.</p> <p>Задание 5. Рассчитать вместимость котла для приготовления 125 порций блюда Щи из квашеной капусты. Масса одной порции 250 гр</p> <p>Задание 6. Определить емкость котла для приготовления бульона нормальной концентрации для 130 порций выход одной 300 гр солянки домашней</p> <p>Задание 7. Подобрать котел необходимой вместимости и определить привар риса, припущенного в студенческой столовой, если для гарнира взяли 9 кг крупы рисовой.</p> <p>Задание 8. Определить емкость котла для приготовления гарнира, если для варки будем использовать макаронные изделия в количестве 7 кг.</p> <p>Задание 9. Определить емкость котла для приготовления гарнира «Картофельное пюре» в количестве 120 порций, выход одной 150 гр.</p> <p>Задание 10. Подобрать котел необходимой вместимости для приготовления 225 порций каши вязкой пшенной, объем одной порции 200 гр.</p> <p>Задание 11. Рассчитать вместимость котла для приготовления 125 порций блюда «Азу по – татарски».</p> <p>Задание 12. Необходимо рассчитать и подобрать вместимость котла для приготовления 180 порций киселя.</p>	
Владеть	- навыками подбора современного технологического оборудования, отвечающего потребностям и задачам пищевого предприятия	<p><b>Задачи из профессиональной сферы для подготовки к зачету (5 семестр):</b></p> <p>Компания осуществляет поставки кофе, а также имеет сеть кофе-баров. В один из кофе-баров потребовалась машина для размола кофе с дисковыми жерновами. Основные технические данные: максимальный диаметр жернова <math>D_{max} = 0,145</math> м, минимальный диаметр жернова <math>D_{min} = 0,07</math> м, зазор между жерновами <math>b = 0,0005</math> м, частота вращения жернова <math>n = 23,7</math> сек.<sup>-1</sup>, коэффициент заполнения продуктом пространства между жерновами <math>\phi = 0,2</math>, плотность продукта <math>\rho = 550</math> кг/м<sup>3</sup>. Определить производительность машины для размола кофе.</p> <p>2. Рассчитать производительность протирочной машины, необходимой для реализации торговой фирмой картофельного пюре. Высокое качество готового продукта достигается, когда лопасти оказывают незначительное воздействие на продукт, подвергая его минимальному давлению. Продукт измельчается кромками сита без значительной деформации и сжатия. За один оборот каждой лопасти через сито проходит количество продукта, пропорциональное площади отверстий сита и его толщине. Основные данные протирочной машины: диаметр решетки (сита) <math>D = 0,3</math> м, коэффициент использования площади решетки (сита) <math>\gamma = 0,35</math>, количество лопастей равно <math>z = 2</math>, толщина срезаемого слоя <math>\delta = 2</math> мм, частота вращения лопастей <math>n = 4,3</math> сек.<sup>-1</sup>, плотность картофеля <math>\rho = 700</math> кг/м<sup>3</sup>,</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>коэффициент заполнения решетки (сита) продуктом <math>\phi = 0,7</math>.</p> <p>3 Рассчитать производительность и требуемую мощность двигателя для сменного механизма овощерезательной машины, используемой преимущественно для нарезки моркови ломтиками, и, необходимой для общего процесса реализации торговой фирмой овощного пюре. Мощностью, необходимой для преодоления силы трения, в силу ее незначительной величины, пренебречь. Известны нижеследующие технические данные овощерезательной машины: максимальное и минимальное расстояние от оси вращения до рабочих точек ножа <math>r_{\max} = 0,094</math> м, <math>r_{\min} = 0,014</math> м соответственно; частота вращения вертикального ножевого диска <math>n = 2,83</math> с<sup>-1</sup>; число ножей на диске <math>z = 2</math>; общая длина лезвий ножа <math>\sum l = 0,168</math> м; плотность моркови <math>\rho = 700</math> кг/м<sup>3</sup>; коэффициент длины лезвий <math>k = 0,8</math>; коэффициент использования плоскости диска <math>\phi = 0,25</math> (для вертикальных машин); удельное сопротивление моркови резанию <math>q_v = 800</math> Н/м; требуемая толщина ломтиков <math>h = 0,002</math> м; <math>\eta = 0,95</math> – к.п.д. передаточного механизма.</p> <p>1. Пищевое предприятие, которое занимается розничными продажами пищевой продукции, требуется обеспечить мясорыхлителем. Требуется определить производительность и требуемую мощность мясорыхлителя. Основные технические данные: радиус ножа в месте приложения силы составляет <math>r = 0,025</math> м; частота вращения ножа <math>n = 1,33</math> с<sup>-1</sup>; длина режущей кромки одного зубца ножа <math>b = 0,0065</math> м; удельное сопротивление резанию мороженого мяса <math>q = 3000</math> Н/м; средняя длина обрабатываемого мороженого куска мяса составляет <math>l = 0,1</math> м; <math>\phi = 0,2</math> – коэффициент перерывов подачи мяса; <math>z = 20</math> шт. - число ножей на одном валу, одновременно режущих мясо; <math>\eta = 0,95</math> – к.п.д. передаточного механизма.</p> <p><b>Задачи из профессиональной сферы для подготовки к экзамену (6 семестр):</b></p> <p>1 Определите основные конструктивные размеры, мощность привода и затраты пара в шнековом развивателе производительностью 2000 кг в час. Продолжительность развивания 500с, давления греющего пара 0,4 МПа.</p> <p>2 Определите необходимую поверхность охлаждения переохладителя маргариновой маргариновой эмульсии производительностью 2640 кг/ч, в которой на 1 т маргарина приходится 680 г пищевого саломаса и 70 кг кокосового масла. Температура эмульсии за гомогенизатором 36 °С, на выходе из переохладителя 18°С. При температуре 18°С в твердое состояние переходит 71% саломаса и все кокосовое масло. Температура испарения аммиака -17%. Внутренний диаметр рабочего цилиндра 101,6 мм, длина цилиндра 1130мм. Рабочих циклов 3.</p>	
Знать	- аспекты применения информационных технологий с позиций научно-	Задания 1 Технологический раздел Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является	Производственная – преддипломная практика

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
Уметь	исследовательской деятельности; - составлять график загрузки торгового зала с использованием программы Excel	основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.	
Владеть	- навыками работы с компьютером как средством управления информацией	<p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам</p> <p>В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия.</p> <p>1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.</p> <p>При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товароборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>- степень личного участия в исследовательской работе;</p> <p>- качество выполнения поставленных задач;</p> <p>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</p> <p>- качество оформления отчетных документов.</p> <p>Содержание отчета по НИР</p> <p>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</p> <p>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</p> <p>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</p> <p>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</p> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p style="text-align: center;">Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <p>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</p> <p>2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;</p> <p>3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</p> <p>4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий;</p> <p>5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий;</p> <p>6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;</p>	
<b>ПК-17- способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья</b>			

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Знать	Методы контроля и управления продукцией и технологическими процессами для достижения её заданного уровня качества.	<p><b>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. История развития статистических методов.</li> <li>2. Основные понятия и определения.</li> <li>3. Общая характеристика статистических методов контроля и управления качеством.</li> <li>4. Применение и полезность статистических методов в контроле качества, анализе дефектов и исследовании технологических процессов.</li> <li>5. Контрольный листок.</li> <li>6. Гистограмма.</li> <li>7. Стратификация.</li> <li>8. Диаграмма разброса.</li> <li>9. Диаграмма Парето.</li> <li>10. Диаграмма Исикавы.</li> <li>11. Контрольные карты.</li> <li>12. Диаграмма сродства. Диаграмма связей.</li> <li>13. Древоидная диаграмма.</li> <li>14. Матричная диаграмма.</li> <li>15. Стрелочная диаграмма.</li> <li>16. Анализ видов и последствий отказов – FMEA.</li> </ol>	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Уметь	Проводить статистический анализ продукции и процессов производства, на основании которого вырабатывается стратегия и тактика контроля продукции и технологических процессов.	<p><b>Задание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Построить гистограмму для выбранного блюда и предложить мероприятия по улучшению.</li> <li>2. Построить контрольный листок и диаграмму Парето для выбранного блюда и предложить мероприятия по улучшению.</li> <li>3. Построить диаграмму Исикавы для выбранного блюда.</li> <li>4. Построить контрольную карту для изготовления выбранного блюда и предложить мероприятия по улучшению.</li> <li>5. Провести FMEA-анализ для изготовления выбранного блюда и предложить мероприятия по улучшению.</li> <li>6. Построить диаграммы статистического контроля в программе Excel.</li> </ol>	
Владеть	<p>- навыками сбора, систематизации и хранения информации о результатах систематического контроля, математической обработки результатов измерения и контроля;</p> <p>- практическими навыками</p>	<p><b>Перечень практических вопросов к экзамену:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Постройте диаграмму Исикавы для холодных блюд.</li> <li>2. Постройте диаграмму Исикавы для супов.</li> <li>3. Постройте диаграмму Исикавы для вторых блюд.</li> <li>4. Постройте диаграмму Исикавы для напитков.</li> <li>5. Постройте диаграмму Исикавы для сладких блюд.</li> <li>6. Постройте диаграмму Парето при производстве сыра по данным контрольного листка.</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>																																																
	<p>принятия решений по данным статистической информации при анализе качества продукции и процессов.</p>	<table border="1" data-bbox="871 244 1709 539"> <thead> <tr> <th>Виды дефектов</th> <th>Число дефектов</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Горький вкус</td> <td>85</td> </tr> <tr> <td>Кислый или излишне кислый вкус</td> <td>62</td> </tr> <tr> <td>Резинистая консистенция</td> <td>44</td> </tr> <tr> <td>Слепой сыр</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>Частый рисунок</td> <td>38</td> </tr> <tr> <td>Трещины на корке</td> <td>73</td> </tr> <tr> <td>другие</td> <td>13</td> </tr> </tbody> </table> <p>7. Постройте диаграмму Парето при производстве чая по данным контрольного листа:</p> <table border="1" data-bbox="871 571 1709 866"> <thead> <tr> <th>Виды дефектов</th> <th>Число дефектов</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Мутный настой</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>Кислый вкус и запах</td> <td>78</td> </tr> <tr> <td>Жаристый</td> <td>46</td> </tr> <tr> <td>Засоренность</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Затхлый, плесневелый запах</td> <td>105</td> </tr> <tr> <td>Безжизненный настой</td> <td>36</td> </tr> <tr> <td>другие</td> <td>15</td> </tr> </tbody> </table> <p>8. Постройте диаграмму Парето при производстве овощей по данным контрольного листа:</p> <table border="1" data-bbox="871 898 1709 1193"> <thead> <tr> <th>Виды дефектов</th> <th>Число дефектов</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Плоды пожелтевшие</td> <td>78</td> </tr> <tr> <td>Потертые</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>Механические повреждения</td> <td>106</td> </tr> <tr> <td>Увядшие</td> <td>47</td> </tr> <tr> <td>Уродливая форма</td> <td>34</td> </tr> <tr> <td>Гнилые, загнившие</td> <td>17</td> </tr> <tr> <td>другие</td> <td>13</td> </tr> </tbody> </table> <p>9. Постройте контрольную карту изготовления супов.  10. Постройте контрольную карту изготовления горячих блюд.  11. Постройте контрольную карту изготовления холодных блюд.  12. Постройте контрольную карту изготовления напитков.  13. Постройте контрольную карту изготовления гарниров.</p>	Виды дефектов	Число дефектов	Горький вкус	85	Кислый или излишне кислый вкус	62	Резинистая консистенция	44	Слепой сыр	24	Частый рисунок	38	Трещины на корке	73	другие	13	Виды дефектов	Число дефектов	Мутный настой	55	Кислый вкус и запах	78	Жаристый	46	Засоренность	20	Затхлый, плесневелый запах	105	Безжизненный настой	36	другие	15	Виды дефектов	Число дефектов	Плоды пожелтевшие	78	Потертые	55	Механические повреждения	106	Увядшие	47	Уродливая форма	34	Гнилые, загнившие	17	другие	13	
Виды дефектов	Число дефектов																																																		
Горький вкус	85																																																		
Кислый или излишне кислый вкус	62																																																		
Резинистая консистенция	44																																																		
Слепой сыр	24																																																		
Частый рисунок	38																																																		
Трещины на корке	73																																																		
другие	13																																																		
Виды дефектов	Число дефектов																																																		
Мутный настой	55																																																		
Кислый вкус и запах	78																																																		
Жаристый	46																																																		
Засоренность	20																																																		
Затхлый, плесневелый запах	105																																																		
Безжизненный настой	36																																																		
другие	15																																																		
Виды дефектов	Число дефектов																																																		
Плоды пожелтевшие	78																																																		
Потертые	55																																																		
Механические повреждения	106																																																		
Увядшие	47																																																		
Уродливая форма	34																																																		
Гнилые, загнившие	17																																																		
другие	13																																																		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																														
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы статистической обработки экспериментальных данных,</li> <li>- методы планирования эксперимента,</li> <li>- методику проверки статистических гипотез,</li> <li>- методы анализа статистических данных</li> </ul>	<p><b>Теоретические вопросы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предмет математической статистики. Генеральная совокупность и выборка. Вариационный ряд.</li> <li>2. Полигон. Гистограмма. Эмпирическая функция распределения.</li> <li>3. Статистические оценки параметров распределения генеральной совокупности по выборке</li> <li>4. Интервальные оценки параметров распределения генеральной совокупности по выборке</li> <li>5. Общая схема проверки параметрической статистической гипотезы.</li> <li>6. Непараметрические стат. гипотезы. Критерий согласия. Критерий Пирсона и критерий Колмогорова-Смирнова для проверки гипотезы о виде распределения экспериментальных данных.</li> <li>7. Корреляционный анализ. Эмпирический коэффициент корреляции.</li> <li>8. Нахождение уравнения линейной регрессии методом наименьших квадратов.</li> <li>9. Оценка качества уравнения регрессии и его интерпретация</li> <li>10. Алгоритм подбора функции (плотности) распределения выборочных данных, на основе анализа выборки и ее характеристик.</li> </ol>																															
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать погрешность статистических данных,</li> <li>- вычислять точечные оценки отдельных параметров эксперимента,</li> <li>- находить интервальные оценки требуемых параметров,</li> <li>- оценивать зависимость между различными факторами эксперимента</li> </ul>	<p><b>Примерные практические задания и задачи</b></p> <p>Задание 1. Что влияет на интервальную оценку параметра (математического ожидания, дисперсии, среднего квадратического отклонения). Найти методом моментов параметры распределения Пуассона по данным представленным в таблице</p> <table border="1" data-bbox="770 834 1812 906"> <tr> <td><math>X_i</math></td> <td>0</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td><math>n_i</math></td> <td>10</td> <td>8</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>1</td> </tr> </table> <p>Задача 2. Производители нового вида аспирина утверждают, что он снимает головную боль за 30 минут. Случайная выборка 121 человека, страдающих головными болями, показала, что новый тип аспирина снимает головную боль за 28,6 минут при среднем квадратическом отклонении 4,2 минуты. Проверьте на уровне значимости <math>\alpha = 0,05</math> справедливость утверждения производителей аспирина о том, что это лекарство излечивает головную боль за 30 минут.</p> <p>Задача 3. Проверить на уровне значимости <math>\alpha=0,05</math> гипотезу о нормальном распределении генеральной совокупности <math>X</math>, используя критерий Пирсона, по данным выборки</p> <table border="1" data-bbox="777 1185 1543 1286"> <tr> <td><math>m_i</math></td> <td>3</td> <td>15</td> <td>11</td> <td>7</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td><math>m_i^T</math></td> <td>4</td> <td>9</td> <td>15</td> <td>9</td> <td>5</td> </tr> </table> <p>Задача 4. Корреляционно-регрессионный анализ. Изучается зависимость объема продаж <math>Y</math> (тыс.руб.) от площади торгового зала <math>X</math> (<math>m^2</math>)</p>	$X_i$	0	1	2	3	4	5	6	7	$n_i$	10	8	6	5	4	3	3	1	$m_i$	3	15	11	7	4	$m_i^T$	4	9	15	9	5	Математика
$X_i$	0	1	2	3	4	5	6	7																									
$n_i$	10	8	6	5	4	3	3	1																									
$m_i$	3	15	11	7	4																												
$m_i^T$	4	9	15	9	5																												

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																																																																																												
		<p>Определить коэффициенты уравнения парной линейной регрессии, выписать уравнение, подтвердить его значимость в целом и отличие от нуля каждого из коэффициентов при уровне значимости <math>\alpha=0,05</math>. Определить: коэффициент корреляции между переменными X и Y; значение и смысл коэффициента детерминации; смысл коэффициентов уравнения регрессии; прогнозное значение результата при <math>X=45</math>; дисперсию ошибки модели.</p> <table border="1" data-bbox="754 422 1328 871"> <tr><td colspan="7">Вывод итогов</td></tr> <tr><td colspan="7"><b>Регрессионная статистика</b></td></tr> <tr><td>Множественный R</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>0,72</td></tr> <tr><td>R-квадрат</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>0,52</td></tr> <tr><td>Нормированный R-квадрат</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>0,46</td></tr> <tr><td>Стандартная ошибка</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>10,45</td></tr> <tr><td>Наблюдения</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>10,00</td></tr> <tr><td colspan="7"><b>Дисперсионный анализ</b></td></tr> <tr><td></td><td>df</td><td>SS</td><td>MS</td><td>F</td><td>Значимость F</td><td></td></tr> <tr><td>Регрессия</td><td>1</td><td>945,881</td><td>945,881</td><td>8,656</td><td>0,019</td><td></td></tr> <tr><td>Остаток</td><td>8</td><td>874,219</td><td>109,277</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Итого</td><td>9</td><td>1820,100</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td>Коэффициенты</td><td>Стандартная ошибка</td><td>t-статистика</td><td>P-значение</td><td>Нижние 95%</td><td>Верхние 95%</td></tr> <tr><td>Y-пересечение</td><td></td><td></td><td>6,819</td><td>4,803</td><td>0,001</td><td>17,027</td><td>48,477</td></tr> <tr><td>X</td><td></td><td></td><td>0,192</td><td>2,942</td><td>0,019</td><td>0,122</td><td>1,010</td></tr> </table>	Вывод итогов							<b>Регрессионная статистика</b>							Множественный R						0,72	R-квадрат						0,52	Нормированный R-квадрат						0,46	Стандартная ошибка						10,45	Наблюдения						10,00	<b>Дисперсионный анализ</b>								df	SS	MS	F	Значимость F		Регрессия	1	945,881	945,881	8,656	0,019		Остаток	8	874,219	109,277				Итого	9	1820,100							Коэффициенты	Стандартная ошибка	t-статистика	P-значение	Нижние 95%	Верхние 95%	Y-пересечение			6,819	4,803	0,001	17,027	48,477	X			0,192	2,942	0,019	0,122	1,010	
Вывод итогов																																																																																																															
<b>Регрессионная статистика</b>																																																																																																															
Множественный R						0,72																																																																																																									
R-квадрат						0,52																																																																																																									
Нормированный R-квадрат						0,46																																																																																																									
Стандартная ошибка						10,45																																																																																																									
Наблюдения						10,00																																																																																																									
<b>Дисперсионный анализ</b>																																																																																																															
	df	SS	MS	F	Значимость F																																																																																																										
Регрессия	1	945,881	945,881	8,656	0,019																																																																																																										
Остаток	8	874,219	109,277																																																																																																												
Итого	9	1820,100																																																																																																													
		Коэффициенты	Стандартная ошибка	t-статистика	P-значение	Нижние 95%	Верхние 95%																																																																																																								
Y-пересечение			6,819	4,803	0,001	17,027	48,477																																																																																																								
X			0,192	2,942	0,019	0,122	1,010																																																																																																								
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами аналитического и численного решения прикладных задач,</li> <li>- навыками интерпретировать полученные результаты,</li> <li>- методами обработки информации с использованием прикладных программных средств учебных и прикладных задач,</li> <li>- способами оценивания значимости и практической пригодности полученных результатов.</li> </ul>	<p><b>Примерные практические задания и задачи</b></p> <p>Задача 1 Найти методом моментов параметры нормального распределения по данным, представленным в таблице</p> <table border="1" data-bbox="763 967 1809 1038"> <tr><td><math>X_i</math></td><td>0.3</td><td>0.5</td><td>0.7</td><td>0.9</td><td>1.1</td><td>1.3</td><td>1.5</td><td>1.7</td><td>1.9</td><td>2.2</td><td>2.3</td></tr> <tr><td><math>n_i</math></td><td>6</td><td>9</td><td>26</td><td>25</td><td>30</td><td>26</td><td>21</td><td>24</td><td>20</td><td>8</td><td>5</td></tr> </table> <p>Задача 2. Построить интервальную оценку математического ожидания случайной величины X, если известно, что средняя арифметическая выборки выборочная дисперсия 0,05, объем выборки 50. Принять уровень значимости 0,05.</p> <p>Задача 3. Предположим, что средняя длина 15 линеек, случайно выбранных в магазине канцелярских принадлежностей, составила 20,04 см при среднем квадратическом отклонении 0,015 см. Можем ли мы считать, что средняя длина линеек, продающихся в магазине, равна 20 см, или можно утверждать, что их длина больше 20 см? (<math>\alpha = 0,05</math>).</p> <p>Задача 4. Из партии добытых алмазов случайным образом отработаны 6 экземпляров. Выборочный средний вес и стандартное отклонение их оказались равными 0,53 карата и 0,0559 карата соответственно. Проверьте нулевую гипотезу о том, что средний вес алмаза</p>	$X_i$	0.3	0.5	0.7	0.9	1.1	1.3	1.5	1.7	1.9	2.2	2.3	$n_i$	6	9	26	25	30	26	21	24	20	8	5																																																																																					
$X_i$	0.3	0.5	0.7	0.9	1.1	1.3	1.5	1.7	1.9	2.2	2.3																																																																																																				
$n_i$	6	9	26	25	30	26	21	24	20	8	5																																																																																																				

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы												
		<p>равен 0,5 карата при альтернативной гипотезе о том, что он больше 0,5 карата. Уровень значимости принять равным 0,05. Задача 5. Имеются данные о результатах проверки качества деталей:</p> <table border="1" data-bbox="763 400 1816 560"> <thead> <tr> <th>Партия деталей</th> <th>Объем партии</th> <th>Средняя прочность</th> <th>Дисперсия</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>До изменения технологии изготовления</td> <td>100</td> <td>40</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>После изменения технологии изготовления</td> <td>100</td> <td>44</td> <td>150</td> </tr> </tbody> </table> <p>Является ли повышение прочности деталей с 40 до 44 кг/см<sup>2</sup> существенными настолько, что его можно считать следствием изменения технологии, или же это результат случайной колеблемости показателей, и поэтому изменение технологии нельзя считать эффективным? (<math>\alpha = 0,05</math>).</p>	Партия деталей	Объем партии	Средняя прочность	Дисперсия	До изменения технологии изготовления	100	40	250	После изменения технологии изготовления	100	44	150	
Партия деталей	Объем партии	Средняя прочность	Дисперсия												
До изменения технологии изготовления	100	40	250												
После изменения технологии изготовления	100	44	150												
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы сбора и обработки данных для решения поставленных задач;</li> <li>- методы исследования различных процессов;</li> <li>- правила оформления результатов исследований.</li> </ul>	<p><b>Теоретические вопросы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Физические величины и единицы измерения. Общие понятия о системах основных и производных единиц.</li> <li>2. Определение размерностей. Физический смысл размерностей.</li> <li>3. Математическое моделирование свойств сложных реологических сред на примере полимеров, пищевых продуктов, металлических материалов.</li> <li>4. Метод построения механо-математических моделей сложных реологических сред.</li> <li>5. Модели элементарных реологических сред и принципы построения моделей сложных сред на их основе.</li> <li>6. Принципиальное отличие новой нелинейной неравновесной термодинамики от классической термодинамики.</li> <li>7. Роль кибернетики и синергетики как общеметодологических научных дисциплин.</li> <li>8. Основные положения теории планирования активного многофакторного эксперимента.</li> <li>9. Графическое и табличное представления результатов эксперимента. Оформление результатов исследования.</li> <li>10. Основные идеи и методы статистического планирования эксперимента.</li> <li>11. Основная идея метода наименьших квадратов. Общие положения регрессионного анализа.</li> <li>12. Основные особенности планирования и организации активного многофакторного эксперимента. Основные требования, предъявляемые к отдельным факторам и их совокупности.</li> <li>13. Принцип кодирования факторов и построение матрицы планирования полного</li> </ol>	Методы и средства научных исследований												

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>факторного эксперимента.</p> <p>14. Ортогональная матрица планирования полного факторного эксперимента и особенности регрессионного анализа результатов её реализации.</p> <p>15. Принцип построения матриц планирования активного полного факторного эксперимента (ПФЭ) типа <math>2^n</math>, где <math>n</math> – число факторов. Проиллюстрировать на примерах матриц ПФЭ типа <math>2^2</math> и <math>2^3</math>.</p> <p>16. Оценка методов представления результатов реализации полного факторного эксперимента в форме полиномиальной регрессионной математической модели.</p> <p>17. Метод определения коэффициентов полиномиальной математической модели по результатам полного факторного эксперимента.</p> <p>18. Метод проверки регрессионной математической модели на адекватность.</p> <p>19. Метод оценки значимости коэффициентов при факторах и их взаимодействиях в регрессионной математической модели.</p> <p>20. Основные виды изобретений и их характеристика.</p> <p>21. Структура патентной заявки.</p>	
Уметь	<p>- в зависимости от поставленной задачи выбрать метод определения основных свойств изучаемого объекта;</p> <p>- проводить измерения свойств изучаемого объекта и оценивать точность полученных результатов;</p> <p>- оформлять результаты исследований в виде тезисов, краткого сообщения, доклада, статьи.</p>	<p><b>Практические задания</b>  <b>Тема «Методы работы с научной литературой»</b>          Вопросы практического задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Информационное обеспечение учебного исследования</li> <li>2. Конспектирование источников</li> <li>3. Методы обработки содержания научных текстов</li> <li>4. Понятийно-терминологический аппарат исследования</li> </ol> <p><b>Задания:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составить тезаурус своей работы. Для этого выпишите все используемые в тексте работы научные термины, сгруппируйте их в смысловые блоки, расположите их по степени зависимости, выделите в каждом блоке ключевые слова – основные категории; нарисуйте логическую схему их соотношений.</li> <li>2. Уточнить смысловую функцию используемых в работе понятий, определить их научный статус.</li> <li>3. Осуществить редакцию текста вашей работы:             <ol style="list-style-type: none"> <li>а) объяснить сложные или новые термины-понятия;</li> <li>б) убрать неуместные повторы одних и тех же терминов;</li> <li>в) избавиться от лишних, т. е. не имеющих функциональной нагрузки в вашей работе, научных терминов.</li> </ol> </li> </ol>	
Владеть	- навыками анализа научной информации;	<p><b>Практические задания</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составить матрицу планирования для получения математической модели, отражающей</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>- методами обработки результатов исследования;</p> <p>- навыками внедрения результатов исследований и разработок.</p>	<p>зависимость показателя качества продукта питания от выбранных значений технологических факторов, характеризующих режим его производства.</p> <p>2. Провести анализ механо-математической модели сложной реологической среды.</p> <p>3. Провести оптимизацию технологического процесса на основе полученных моделей.</p> <p>4. Провести анализ результатов исследования с целью выявления новизны и составления патентной заявки на изобретение.</p> <p>5. Провести оценку технического уровня изобретений, выбрать аналоги и прототип, сформулировать технический результат предлагаемого изобретения.</p> <p>6. Составить описание предлагаемого изобретения и формулу изобретения.</p>	
Знать	<p>- способы и методы обработки результатов эксперимента;</p> <p>- методы моделирования объектов и процессов;</p> <p>- методы анализа математической модели и поиска оптимальных решений.</p>	<p><b>Теоретические вопросы:</b></p> <p>1. Статистические системы и их особенности. Принципы построения и интерпретации математических моделей стохастических систем. Интуитивное и алгоритмическое планирование эксперимента.</p> <p>2. Определение понятий: активный и пассивный эксперимент. Основные этапы планирования и организации эксперимента.</p> <p>3. Основные идеи и методы статистического планирования эксперимента (Основная идея метода наименьших квадратов и общие положения регрессионного анализа).</p> <p>4. Недостатки метода пассивного эксперимента.</p> <p>5. Основные особенности планирования и организации активного многофакторного эксперимента. Требования, предъявляемые к отдельным факторам и их совокупности.</p> <p>6. Принципы построения матрицы планирования для активного эксперимента типа <math>2^n</math>, где n – число факторов. Кодирование факторов. Ортогональная матрица планирования. Полный факторный эксперимент.</p> <p>7. Дробные реплики полного факторного эксперимента. В каких случаях эффективно использование дробных реплик полного факторного эксперимента и каковы их принципиальные недостатки?</p> <p>8. Особенности регрессионного анализа результатов реализации полного факторного эксперимента и дробных реплик. Достоинства ортогонального планирования полного факторного эксперимента в сравнении с другими вариантами планирования эксперимента.</p> <p>9. Планирование эксперимента при поиске оптимальных условий. Особенности организации поиска оптимума путём сочетания полного факторного эксперимента с процедурой шагового движения по градиенту в стационарную область поверхности отклика.</p> <p>10. Эволюционное планирование экстремальных экспериментов.</p> <p>11. Статистические модели распределения случайных величин. Основные принципы подбора статистических моделей.</p>	Планирование эксперимента

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		12. Выборочные распределения. 13. Метод максимума правдоподобия. Метод наименьших квадратов. Проверка статистических гипотез. 14. Методы многомерного статистического анализа (дисперсионный анализ, регрессионный анализ). 15. Факторный анализ, анализ главных компонент. 16. Планирование эксперимента при изучении источников рассеяния. 17. Рандомизированное блочное планирование экспериментов. 18. Планирование экспериментов по типу латинского квадрата 19. Критерии оценивания в больших выборках.	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять сбор и обработку данных для решения поставленных задач;</li> <li>- применять аналитические, графические и расчётные методы в научно-исследовательской работе;</li> <li>- проводить анализ результатов исследования и составлять заключение по работе.</li> </ul>	<p><b>Задания для самостоятельного выполнения</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Составить анкету для опроса специалистов</li> <li>2 Заполнить анкету, привлекая в качестве специалистов студентов данной учебной группы;</li> <li>3 Выполнить статистическую обработку результатов опроса;</li> <li>4 Сделать выводы о согласованности мнений экспертов и влиянии факторов на параметр оптимизации.</li> </ol> <p>Задание. В пищевой промышленности в процессе некоторого исследования на стадии предварительного изучения объекта исследования были опрошены четыре специалиста, знакомых с изучаемой технологией (<math>t = 4</math>). Данные опросы были использованы для априорного ранжирования факторов с целью выделения наиболее существенных из них. Проводился опрос с помощью анкеты, содержащей 12 факторов (<math>k = 12</math>), которые нужно было проранжировать с учетом степени их влияния на вкусовые качества готового продукта (факторы характеризовали условия изготовления продукта).</p>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приёмами планирования активного многофакторного эксперимента;</li> <li>- навыками получения математической модели исследуемого объекта или процесса;</li> <li>- навыками проведения анализа полученной математической модели с целью оптимизации процесса.</li> </ul>	<p><b>Практическое задание</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составить матрицу планирования для получения математической модели, отражающей зависимость показателя качества пищевого продукта от технологических факторов процесса его производства.</li> <li>2. Провести оптимизацию технологических процессов на основе сочетания полного факторного эксперимента с процедурой шагового движения по градиенту в стационарную область поверхности отклика.</li> <li>3. Провести анализ результатов исследования с целью оценки их патентоспособности.</li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>	
Знать	методы статистической обработки экспериментальных данных	<p style="text-align: center;">Задания</p> <p>1 Технологический раздел</p> <p>Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p> <p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам</p> <p>В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия.</p> <p>1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.</p> <p>При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта. Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала</p>		
Уметь	использовать статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов			
Владеть	навыками проведения анализа технологических процессов при производстве продуктов питания с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных и выработкой рекомендаций по их совершенствованию			Производственная – преддипломная практика

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара:</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товароборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> <li>- качество выполнения поставленных задач;</li> <li>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</li> <li>- качество оформления отчетных документов.</li> </ul> <p>Содержание отчета по НИР</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</li> <li>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</li> <li>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</li> <li>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</li> </ol> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p style="text-align: center;">Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;</li> <li>3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		кулинарной продукции и кондитерских изделий;	
<b>Вид деятельности: расчетно-проектная</b>			
<b>ПК-23 - способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств</b>			
Знать	- требования к размещению технологического оборудования пищевой промышленности	<p><b>Примерный перечень тестов</b></p> <p>1 Перечислить, какие мясорубки получили наиболее широкое распространение на предприятиях общественного питания: 1.МИМ-82. 2.МИМ-105. 3.МИМ-95.</p> <p>2.Указать, какой привод у мясорубки МИМ-60: 1.Индивидуальный. 2.Ручной. 3.Универсальный</p> <p>3 Указать производительность рыбоочистительной машины РО-1М? 1.50-60кг/час. 2.100кг/час. 3.60-70кг/час.</p> <p>4.Указать, какие размолочные машины и механизмы применяются на предприятиях общественного питания, различающихся по устройству рабочих органов? 1.Вальцовые. 2. С конусными рабочими органами. 3.Дисковые.</p> <p>5.Выбрать из данного перечня маркировок машин и механизмов, используемых на предприятиях общественного питания: 1.МИК-60. 2.МС12-15. 3.МКК-120.</p> <p>6 Указать, от чего зависит процесс осуществления на различных измельчающих машинах.</p>	Проектная деятельность

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>1.Физико-химические свойства продуктов.  2.Особенности технологического процесса.  3.Требование к дисперсии.  4. Качества поверхности раздела.  5.Форма конечного результата.</p> <p>7. Выбрать правильную маркировку измельчительного механизма, предназначенного для дробления орехов и растирания пищевого мака  1.ПГ-0,6.  2.МДП-11-1.  3.МС12-15.  4.МТИ-100.</p> <p>8.Выбрать верную производительность механизма марки МДП -11-1, использующихся на предприятиях общественного питания  1. 20кг/час.  2. 11кг/час.  3. 111кг/час.  4. 100кг/час.</p>	
Уметь	- анализировать требования к размещению технологического оборудования пищевой промышленности	<p><b>Практические вопросы для подготовки к зачету (5 семестр):</b>  1. На рисунке 1 изображено оборудование для кондитерского цеха.</p>  <p>1. Тестомесильная машина  2. Вибрирующая машина MB-60  3. Тестораскаточная машина MPT-60  4. Пекарский шкаф ЭШ-2  5. Моющая ванна  6. Охлаждаемый стол СТХ</p>	

Рисунок 1- Оборудование кондитерского цеха

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																																										
		Занесите в таблицу 1 (укажите номера рисунков) в соответствии с назначением помещений кондитерского цеха. Таблица 1 - Состав помещений кондитерского цеха <table border="1" data-bbox="775 336 1809 520"> <tr> <td data-bbox="775 336 1072 443">Помещения заготовочного отделения</td> <td data-bbox="1072 336 1270 443">Помещения отделочного отделения</td> <td data-bbox="1270 336 1438 443">Моечные</td> <td data-bbox="1438 336 1612 443">Кладовые</td> <td data-bbox="1612 336 1809 443">Экспедиция</td> </tr> <tr> <td colspan="5" data-bbox="775 443 1809 483">Оборудование</td> </tr> <tr> <td data-bbox="775 483 1072 520"></td> <td data-bbox="1072 483 1270 520"></td> <td data-bbox="1270 483 1438 520"></td> <td data-bbox="1438 483 1612 520"></td> <td data-bbox="1612 483 1809 520"></td> </tr> </table>	Помещения заготовочного отделения	Помещения отделочного отделения	Моечные	Кладовые	Экспедиция	Оборудование																																					
Помещения заготовочного отделения	Помещения отделочного отделения	Моечные	Кладовые	Экспедиция																																									
Оборудование																																													
Владеть	- разрабатывать проекты пищевых предприятий с учетом требований к размещению технологического оборудования и организации производства на основе современных методов управления	<p><b>Практические задания из профессиональной сферы</b></p> <p>1 Произвести расчет потребности в тестомесильных и взбивальных машинах. Результаты расчетов занести в таблицу 1.</p> <p>Таблица – Расчет потребностей в технологическом оборудовании</p> <table border="1" data-bbox="781 647 1798 999"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Изделия</th> <th rowspan="2">Производственная программа, кол-во штук</th> <th rowspan="2">Выход теста на 100 шт.</th> <th rowspan="2">Масса теста</th> <th rowspan="2">Плотность теста</th> <th rowspan="2">Продолжительность замеса теста</th> <th rowspan="2">Объем теста, л</th> <th rowspan="2">Заполнитель дежизб и вальной машины</th> <th rowspan="2">Вместимость дежи при замесе, л</th> <th colspan="3">Кол-во замесов</th> <th rowspan="2">Кол-во времени</th> </tr> <tr> <th>Прима 300</th> <th>Прима 70</th> <th>Комета 60</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Пирожное Песочное кольцо</td> <td>604 шт (48 г – шт.)</td> <td>5131,9 кг</td> <td></td> <td>0,7 кг/дм<sup>3</sup></td> <td>45 мин</td> <td></td> <td>2/3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Слойка яблочная</td> <td>1380 шт. (42 г – 1 шт.)</td> <td>5007,5 кг</td> <td></td> <td>0,6 кг/дм<sup>3</sup></td> <td>50 мин</td> <td></td> <td>1/2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Перечень примерных практических вопросов, рассматриваемых в курсовом проекте:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 История появления и современное состояние оборудования (по теме курсового проекта)</li> <li>2 Технические характеристики</li> <li>3 Описание технологической линии</li> <li>4 Техническое описание марки оборудования</li> <li>5 Технологические расчеты</li> <li>6 Подготовка оборудования к работе, правила безопасной эксплуатации по технической документации.</li> <li>7 Техника безопасности при эксплуатации</li> </ol>	Изделия	Производственная программа, кол-во штук	Выход теста на 100 шт.	Масса теста	Плотность теста	Продолжительность замеса теста	Объем теста, л	Заполнитель дежизб и вальной машины	Вместимость дежи при замесе, л	Кол-во замесов			Кол-во времени	Прима 300	Прима 70	Комета 60	Пирожное Песочное кольцо	604 шт (48 г – шт.)	5131,9 кг		0,7 кг/дм <sup>3</sup>	45 мин		2/3						Слойка яблочная	1380 шт. (42 г – 1 шт.)	5007,5 кг		0,6 кг/дм <sup>3</sup>	50 мин		1/2						
Изделия	Производственная программа, кол-во штук	Выход теста на 100 шт.										Масса теста	Плотность теста	Продолжительность замеса теста		Объем теста, л	Заполнитель дежизб и вальной машины	Вместимость дежи при замесе, л	Кол-во замесов			Кол-во времени																							
			Прима 300	Прима 70	Комета 60																																								
Пирожное Песочное кольцо	604 шт (48 г – шт.)	5131,9 кг		0,7 кг/дм <sup>3</sup>	45 мин		2/3																																						
Слойка яблочная	1380 шт. (42 г – 1 шт.)	5007,5 кг		0,6 кг/дм <sup>3</sup>	50 мин		1/2																																						

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p><b>Примерный перечень тем для курсовых работ «Оборудование предприятия»</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Автомат для жарки и выпечки.</li> <li>2. Аппарат для сохранения пищи в горячем состоянии.</li> <li>3. Аппарат с инфракрасным нагревом.</li> <li>4. Оборудование с СВЧ нагревом.</li> <li>5. Взбивальная машина (на примере одной из машин).</li> <li>6. Водонагревательное оборудование.</li> <li>7. Дозировочно-формовочное оборудование для теста и кремов (на примере одной из машин).</li> <li>8. Измельчительное оборудование (на примере одной из машин).</li> <li>9. Картофелеочистительные машины периодического действия (на примере одной из машин).</li> <li>10. Котёл пищеварочный (на примере одного из агрегатов).</li> <li>11. Линейная моечная машина (на примере одной из машин).</li> <li>12. Линии раздачи (на примере одной из линий раздач).</li> <li>13. Машины для нарезки продуктов на ломти (на примере одной из машин).</li> <li>14. Машины для нарезки сырых овощей (на примере одной из машин).</li> <li>15. Машины для обработки мяса (на примере одной из машин).</li> <li>16. Машины для обработки рыбы (на примере одной из машин).</li> <li>17. Оборудование для перемешивания жидких и вязких продуктов (на примере одной из машин).</li> <li>18. Профессиональное кухонное тепловое оборудование (на примере одной из марки пароконвектомата).</li> <li>19. Посудомоечные машины (на примере одной из машин).</li> <li>20. Прессующее оборудование (на примере одной из машин).</li> <li>21. Просеивающие машины (на примере одной из машин).</li> <li>22. Проект тестомесильной машины.</li> <li>23. Фаршесмесители (на примере одной из машин).</li> <li>24. Профессиональное кухонное тепловое оборудование (на примере одной из марки фритюрницы).</li> <li>25. Профессиональное кухонное тепловое оборудование (на примере одной из марки плиты).</li> </ol>	
Знать	методики разработки проектов строящихся предприятий и технического переоснащения существующих предприятий по	<p style="text-align: center;">Задания</p> <p>1 Технологический раздел Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы,</p>	Производственная – преддипломная практика

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	выпуску продуктов питания из растительного сырья	так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.	
Уметь	разработать проекты вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструировать и технически переоснастить существующие производства	<p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам</p> <p>В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p>	
Владеть	навыками в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	<p>1.2. Производственная программа предприятия.</p> <p>1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.</p> <p>При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товароборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>- качество выполнения поставленных задач;  - корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;  - качество оформления отчетных документов.  Содержание отчета по НИР</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</li> <li>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</li> <li>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</li> <li>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</li> </ol> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p style="text-align: center;">Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;</li> <li>3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> </ol>	
<b>ПК-24 - способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</b>			
Знать	- нормы проектирования	<b>Примерные тесты</b>	Проектная

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>предприятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- схемы технологических потоков;</li> <li>- оптимальные и рациональные тех. режимы работы оборудования;</li> <li>- процессы хранения сырья, производства и переработки продукции</li> </ul>	<p>1. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>А) 2,5 м;</li> <li>Б) 2,4 м;</li> <li>В) 2,55 м;</li> <li>Г) 1,8 м.</li> </ul> <p>2. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>А) стеллажи;</li> <li>Б) подтоварники;</li> <li>В) холодильники;</li> <li>Г) бойлеры.</li> </ul> <p>3. Производственные помещения традиционно НЕ располагают:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;</li> <li>Б) на первых этажах с северной стороны здания;</li> <li>В) на цокольных этажах с западной стороны здания;</li> <li>Г) на первых этажах с северной стороны здания.</li> </ul> <p>4. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>А) чешуеочистительных машины;</li> <li>Б) требухочисток;</li> <li>В) плавникорезок;</li> <li>Г) головоотсекающих машин.</li> </ul> <p>5. Субпродукты – это;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш;</li> <li>Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;</li> <li>В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;</li> <li>Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.</li> </ul> <p>6. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>А) супового и бульонного;</li> <li>Б) бульонного и соусного;</li> </ul>	<p>деятельность</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>В) супового и соусного; Г) соусного и бульонного.</p> <p>7. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят: А) овощерезки; Б) слойверы; В) слайсеры; Г) универсальный привод.</p> <p>8. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах: А) 10-14°C; Б) 10-12°C; В) 8 -12°C; Г) 8 -14°C.</p> <p>9. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами: А) четыре; Б) два; В) шесть; Г) три.</p> <p>10. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды: А) четыре; Б) два; В) шесть; Г) три.</p> <p>11. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет: А) 65-70°C; Б) 45-55°C; В) 35-40°C; Г) 45-50°C.</p> <p>12. Признаки, по которым НЕ делятся <i>раздаточные</i>:</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>А) по конструктивным особенностям используемого оборудования;  Б) по ассортименту реализуемой продукции;  В) по способу работы горячего цеха;  Г) по способу реализации продукции.</p> <p>13. По <b>конструктивным особенностям</b> раздаточные НЕ различаются на:  А) немеханизированные;  Б) механизированные;  В) автоматизированные;  Г) неавтоматизированные.</p> <p>14. Раздаточные <b>по способу реализации продукции</b> НЕ подразделяются на:  А) специализированные;  Б) смешанные;  В) универсальные;  Г) комбинированные</p>	
Уметь	<p>- составлять технико-экономическое обоснование строительства нового предприятия или реконструкции действующего;</p> <p>- осуществлять технологическое проектирование</p>	<p><b>Практические задачи</b>  Задание 1. Осуществить выбор проекта, определение цели и задач проекта</p> <p>1.1 По выбранной теме сформулировать цели и задачи проекта, пользуясь приведенными ниже примерами. Цели и задачи должны быть четкие заявлениями о намерениях. Каждая цель должна иметь собственное стремление, которое влияет на конечный результат проекта. Цели и задачи должны быть измеряемы.</p> <p>1.2 На примере предприятия общественного питания провести:  - общий анализ рынка и концепция маркетинга,  - сырье и поставщики,  - местоположение,  - участок и окружающая среда,  - проектирование и технология,  - трудовые ресурсы.</p> <p>Оценочное заключение: состав, особенности подготовки.</p> <p><b>Примерные темы курсового проекта к разделу «Основы проектирования предприятий общественного питания»</b>  1. Проект ресторана на 100 посадочных мест.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>2. Проект общедоступной столовой на 200 посадочных мест.</p> <p>3. Проект кофейни на 40 посадочных мест.</p> <p>4. Проект магазина-кулинарии на 2 рабочих места.</p> <p>5. Проект заготовочного рыбного цеха мощностью 2 т сырья в смену.</p> <p>6. Проект заготовочного мясного цеха мощностью 5т сырья в сутки.</p> <p>7. Проект кондитерского цеха мощностью 7 т изделий в сутки с кремовым отделением.</p> <p>8. Проект предприятия быстрого питания на 120 посадочных мест.</p> <p>9. Проект ресторана национальной кухни на 70 посадочных мест.</p> <p>10. Проект детского кафе на 50 посадочных мест.</p> <p>11. Проект кафе-кондитерской на 50 посадочных мест.</p> <p>12. Проект столовой при промышленном предприятии на 200 посадочных мест с диетотделением.</p> <p>13. Проект столовой при учебном заведении с линией отпуска комплексных обедов на 150 посадочных мест.</p> <p>14. Проект студенческого кафе на 100 посадочных мест с салат-баром.</p> <p><b>Практические ситуации</b></p> <p>1 Практическая ситуация: Вы возглавляете профессиональную команду по открытию специализированной закусочной – пельменной на 50 мест. Обосновать месторасположение специализированного предприятия общественного питания</p> <p>2 Практическая ситуация: Вы возглавляете работу холодного цеха кафе на 80 мест: предложите возможное планировочное решение холодного цеха с указанием производственных линий, участков, установленного оборудования.</p> <p>3 Практическая ситуация: Вы являетесь администратором зала европейского ресторана на 70 мест: какие автоматизированные системы используются при организации обслуживания посетителей в предприятиях индустрии питания: структура, принцип работы?</p>	
Владеть	- способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий	<p><b>Ситуационные задачи</b></p> <p>1. Определить количество потребителей за каждый час работы предприятия в ресторане на 300 мест при гостинице. Определить общее количество блюд, напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий и в ассортименте.</p> <p>2. Организация проектирования.</p> <p>3. Определить количество потребителей и разработать производственную программу столовой при швейной фабрике с числом работающих 600 человек.</p> <p>4. Определить численность потребителей, общее количество блюд, напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий для диетической столовой на 200 мест с</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		самообслуживанием. 5. Расчетные нормативы проектирование предприятий общественного питания при промышленных предприятиях и административных учреждениях. Типы предприятий общественного питания проектируемых при промышленных производствах.	
Знать	требования ЕСКД и СанПиНа при проектировании пищевых предприятий	Задания 1 Технологический раздел Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.	
Уметь	собирать исходные данные и разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания. 1.2. Производственная программа предприятия. 1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия. При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.). 1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.). 1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п. 1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.	
Владеть	навыками в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья, а также в составлении технологической и отчетной документации.		Производственная – преддипломная практика

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного),</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товарооборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p align="center"><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> <li>- качество выполнения поставленных задач;</li> <li>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</li> <li>- качество оформления отчетных документов.</li> </ul> <p>Содержание отчета по НИР</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</li> <li>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</li> <li>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</li> <li>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</li> </ol> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p align="center">Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;</li> <li>3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		кондитерских изделий; 4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий; 5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий; 6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;	
<b>ПК-25 - готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений</b>			
Знать	<p>- методики расчета важнейших экономических показателей и коэффициентов на уровне экономики в целом и на уровне отдельного предприятия;</p> <p>– - теоретические принципы выработки экономической политики на уровне государства и на уровне отдельного предприятия.</p>	<p><b>Задания в тестовой форме к зачёту «выбор одного ответа из предложенных».</b></p> <p>Задание 1 (укажите один вариант ответа).            Невозможность удовлетворения потребностей всех членов общества одновременно и в полном объеме определяется в экономической теории как ...            Варианты ответов:            1) ограниченность ресурсов            2) чрезмерность потребностей            3) доминирование псевдопотребностей            4) отсутствие природных ресурсов</p> <p>Задание 2 (укажите один вариант ответа).            Исходной стадией процесса общественного воспроизводства является ...            Варианты ответов:            1) производство            2) распределение            3) обмен            4) потребление</p> <p>Задание 3 (укажите один вариант ответа).            Взаимосвязь экономических интересов продавцов и покупателей обеспечивается выполнением рынком _____ функции.            Варианты ответов:            1) посреднической            2) стимулирующей            3) ценообразующей            4) информационной</p> <p>Задание 4 (укажите один вариант ответа).            Рыночные барьеры на рынке совершенной конкуренции ...            Варианты ответов:            1) отсутствуют            2) низкие            3) высокие</p>	Экономика

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>4) непреодолимые Задание 5 (укажите один вариант ответа). К физическому капиталу относятся ... Варианты ответов: 1) здания, сооружения, машины и оборудование 2) денежные средства, акции, облигации 3) предметы труда, которые ранее не подвергались обработке 4) нематериальные активы (торговые марки, патенты и др.) Задание 6 (укажите один вариант ответа). Суммарная стоимость всех рыночных и нерыночных продуктов и услуг, произведенных в стране в отчетном периоде, в системе национальных счетов получила название ... Варианты ответов: 1) валового выпуска 2) валового внутреннего продукта 3) чистого внутреннего продукта 4) валовой добавленной стоимости Задание 7 (укажите один вариант ответа). Инвестиции, осуществляемые с целью восстановления изношенного капитала, называют ... Варианты ответов: 1) инвестициями в модернизацию (реновацию) 2) портфельными инвестициями 3) индуцированными инвестициями 4) инвестициями в жилищное строительство Задание 8 (укажите один вариант ответа). Инфляция приведет к ... Варианты ответов: 1) росту цен 2) увеличению реальных доходов кредиторов 3) увеличению денежных сбережений населения в банках 4) росту реальных доходов населения Задание 9 (укажите один вариант ответа). К безработным <b>не относят</b> ... Варианты ответов: 1) недееспособных граждан старше 16 лет 2) дееспособных граждан старше 16 лет</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>3) не имеющих работы  4) ищущих работу  Задание 10 (укажите один вариант ответа).  Бюджет государства представляет собой ...  Варианты ответов:  1) финансовый план, в котором представлены доходы и расходы государства  2) организацию бюджетных отношений на различных уровнях государственного устройства  3) совокупность экономических отношений по образованию и распределению денежных фондов государства  4) государственное имущество, принадлежащее государству на праве собственности, не закрепленное за государственными предприятиями и учреждениями  Задание 11 (укажите один вариант ответа).  Фактором спроса на деньги является ...  Варианты ответов:  1) скорость обращения денег в экономике  2) состояние баланса центрального банка страны  3) поступление налогов и сборов  4) экспортно-импортное сальдо торгового баланса страны  Задание 12 (укажите один вариант ответа).  Для прогнозирования динамики изменения денежной массы вследствие изменения нормы резервирования, устанавливаемой для коммерческих банков центральными банками, требуется расчет такого показателя, как мультипликатор ...  Варианты ответов:  1) денежный  2) инвестиционный  3) совокупных расходов  4) «цена/выручка»</p>	
Уметь	<p>- рационально организовать свое экономическое поведение в качестве агента рыночных отношений,  - анализировать и объективно оценивать процессы и явления, осуществляющиеся в рамках национальной экономики в целом</p>	<p><b>Практические задачи</b>  1 Спрос и предложение фирмы на рынке описываются уравнениями: <math>Q_d=200-5P</math>; <math>Q_s=50+P</math>.  Определите параметры рыночного равновесия.  2 Кривая спроса описывается уравнением <math>Q_d=70-2P</math>, а кривая предложения — уравнением <math>Q_s=10+P</math>. Правительство ввело налог на потребителей в размере 9 долл. за единицу.  Определите:  - как изменятся равновесные цена и объем продукции;  - каков доход государства от введения этого налога;</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>и отдельного предприятия в частности.</p> <p>– - ориентироваться в учебной, справочной и научной литературе.</p>	<p>- в какой степени пострадают от введения этого налога потребители и производители.</p> <p>2 Расчёт цены покупателя и цены продавца, суммы налога, излишков, чистых потерь Спрос и предложение Функция спроса населения на данный товар имеет вид:</p> <p>Функция предложения: Предположим, на данный товар введён налог, уплачиваемый продавцом, в размере 1 ден. ед. Определить:</p> <p>а) цену для покупателя и цену для продавца с учётом налога; б) общую сумму вносимого в бюджет налога; в) излишек покупателя и излишек продавца до и после введения налога; г) чистые потери общества.</p>	
Владеть	<p>- на основании теоретических знаний принимать решения на уровне экономики в целом и на уровне отдельного предприятия;</p> <p>- самостоятельно приобретать, усваивать и применять экономические знания, наблюдать, анализировать и объяснять экономические явления, события, ситуации.</p>	<p><b>Кейс-задания, состоящие из описания ситуации и вопросов к ней.</b></p> <p><b>Кейс 1.</b></p> <p>Известно, что в общественной жизни экономические отношения занимают особое место, формируя своим содержанием, в том числе, тип экономической системы. Экономика как хозяйственная деятельность общества имеет свои причины и особенности, являющиеся предметом изучения многих ученых на протяжении последних тысячелетий.</p> <p>Задание 1 (укажите один вариант ответа). Основной причиной возникновения и развития экономических отношений является _____ большей части благ, называемых экономическими.</p> <p>Варианты ответов: 1) редкость 2) неограниченность 3) исчерпаемость 4) материальная форма</p> <p>Задание 2 (выберите не менее двух вариантов). Примерами экономических благ, которые отличаются свойством редкости, могут служить ...</p> <p>Варианты ответов: 1) лесные ресурсы 2) кондиционер 3) солнечный свет 4) воздух</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																		
		<p>Задание 3 (установите соответствие между объектами задания и вариантами ответа).            Установите соответствие между названиями стадий общественного производства и их содержанием.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Производство</li> <li>2.Распределение</li> <li>3. Потребление</li> </ol> <p>Варианты ответов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) процесс создания полезного продукта</li> <li>2) определение доли каждого человека в произведенном продукте</li> <li>3) использование созданных материальных и духовных благ и услуг для удовлетворения человеческих потребностей</li> <li>4) процесс обмена одних продуктов на другие</li> </ol> <p><b>Кейс 2</b></p> <p>Средняя стоимость основных средств предприятия по группе в текущем году составляла (в млн. руб.): здания – 25, сооружения – 5, машины и оборудование 50, в том числе установленное в начале года - 10.</p> <p>Норма амортизации для пассивной части составляет 5%, для активной – 15%. Метод амортизации – линейный. Для нового. Работающего 1 год оборудования, применяется метод суммы числе лет.</p> <p>Численность работающих на предприятии приведена в таблице:</p> <table border="1" data-bbox="786 858 1798 1106"> <thead> <tr> <th>Категория</th> <th>Численность, чел.</th> <th>Среднемесячная заработная плата, руб.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Основные рабочие</td> <td>50</td> <td>25000</td> </tr> <tr> <td>Вспомогательные рабочие</td> <td>30</td> <td>22000</td> </tr> <tr> <td>Руководители</td> <td>10</td> <td>40000</td> </tr> <tr> <td>Специалисты</td> <td>12</td> <td>35000</td> </tr> <tr> <td>Служащие</td> <td>2</td> <td>20000</td> </tr> </tbody> </table> <p>Страховые взносы в государственные внебюджетные социальные фонды – 30%.            Годовой объем производства составляет 1000000 единиц продукции. На производство единицы продукции затрачено сырья, материалов в и энергетических ресурсов на сумму 152 руб. прочие затраты – в структуре себестоимости составляют 20%.            Вся продукция была реализована по средней цене 250 руб. за единицу.            Рассчитайте фондоотдачу, производительность труда, себестоимость единицы продукции, прибыль предприятия, критический выпуск (доля условно-постоянных расходов – 25%), рентабельность продукции.</p>	Категория	Численность, чел.	Среднемесячная заработная плата, руб.	Основные рабочие	50	25000	Вспомогательные рабочие	30	22000	Руководители	10	40000	Специалисты	12	35000	Служащие	2	20000	
Категория	Численность, чел.	Среднемесячная заработная плата, руб.																			
Основные рабочие	50	25000																			
Вспомогательные рабочие	30	22000																			
Руководители	10	40000																			
Специалисты	12	35000																			
Служащие	2	20000																			

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Знать	- основные принципы развития и закономерности функционирования организации в условиях рынка	<p><b>Примерные тесты</b></p> <p>1. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:</p> <p>А) для приема и хранения продуктов;  Б) административно-бытовые;  В) производственные;  Г) помещения приемно-вестибюльной группы.</p> <p>2. К <b>заготовочным</b> цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:</p> <p>А) холодный цех;  Б) овощной цех;  В) мясной цех;  Г) рыбный цех.</p> <p>3. К <b>доготовочным</b> цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:</p> <p>А) кондитерский цех;  Б) моечная кухонной посуды;  В) холодный цех;  Г) мясной цех.</p> <p>4. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:</p> <p>А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;  Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;  В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;  Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.</p> <p>5. К <b>вспомогательным</b> помещениям НЕ относятся:</p> <p>А) моечная столовой посуды;  Б) сервизная;  В) хлеборезка;  Г) мастерские.</p> <p>6. В соответствии с конспектом, <b>технологический процесс приготовления пищи</b> - это:</p> <p>А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;</p>	Проектная деятельность

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;  В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;  Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.</p> <p>7. К способам <i>тепловой кулинарной обработки</i> НЕ относится:  А) припускание;  Б) сортировка;  В) бланширование;  Г) пассерование.</p> <p>8. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:  А) припускание;  Б) порционирование;  В) оформление;  Г) отпуск потребителю.</p> <p>9. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:  А) заготовочными;  Б) доготовочными;  В) предприятиями с полным циклом производства;  Г) предприятиями с неполным циклом производства.</p>	
Уметь	- участвовать в работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	<p><b>Практическое задание</b>  Задание. На основании данных технико-экономического обоснования выполнить следующие расчеты:  1 Рассчитать количество потребителей за день на предприятии  2 Определить количество блюд, реализуемых за день.  3 Осуществить разбивку блюд по ассортименту.  4 Рассчитать количество напитков и покупных товаров.  5 Оформить результаты работы по формам таблицы  6 Ответить на контрольные вопросы.</p> <p>Таблица 1 – График загрузки зала предприятия</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства				Структурный элемент образовательной программы																																		
		<table border="1" data-bbox="763 245 1816 405"> <thead> <tr> <th>Часы работы</th> <th>Оборачиваемость за час, ч.</th> <th>Средняя загрузка, %</th> <th>Количество потребителей</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>9-00-10-00</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>10-00-11-00 и т.д.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Итого посетителей</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="763 408 1458 432">Таблица 2 – Определение количества отдельных видов блюд</p> <table border="1" data-bbox="763 435 1816 568"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование группы</th> <th colspan="2">Соотношение блюд</th> <th rowspan="2">Количество блюд</th> </tr> <tr> <th>От общего количества</th> <th>От данной группы</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="763 571 1644 595">Таблица 3 – Определение необходимого числа напитков и покупных товаров</p> <table border="1" data-bbox="763 598 1816 695"> <thead> <tr> <th>Напитки и покупные товары</th> <th>Единицы измерения</th> <th>Норма на человека</th> <th>Общее количество</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="763 699 1099 722"><b>Вопросы для самопроверки</b></p> <p data-bbox="763 726 1760 911"> 1 Дайте определение производственной программы предприятия.  2 Кто занимается составлением производственной программы?  3 На основании чего составляется производственная программа?  4 Что включает в себя оперативное планирование?  5 Как составляется график загрузки зала предприятий общественного питания?  6 По каким формулам определяется необходимое число напитков и покупных товаров? </p>				Часы работы	Оборачиваемость за час, ч.	Средняя загрузка, %	Количество потребителей	9-00-10-00				10-00-11-00 и т.д.				Итого посетителей				Наименование группы	Соотношение блюд		Количество блюд	От общего количества	От данной группы					Напитки и покупные товары	Единицы измерения	Норма на человека	Общее количество					
Часы работы	Оборачиваемость за час, ч.	Средняя загрузка, %	Количество потребителей																																					
9-00-10-00																																								
10-00-11-00 и т.д.																																								
Итого посетителей																																								
Наименование группы	Соотношение блюд		Количество блюд																																					
	От общего количества	От данной группы																																						
Напитки и покупные товары	Единицы измерения	Норма на человека	Общее количество																																					
Владеть	- готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	<p data-bbox="763 922 1043 946"><b>Практические задания</b></p> <p data-bbox="763 949 1816 1070">Задача 1. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: кафе на 110 мест с самообслуживанием, кафе-мороженое на 75 мест. Кафе работает на полуфабрикатах. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.</p> <p data-bbox="763 1074 1816 1195">Задача 2 Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 120 мест, работающая на сырье и магазин – кулинария на 2 рабочих места. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещения по этажам.</p> <p data-bbox="763 1198 1816 1283">Задача 3. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу горячего цеха, определить численность производственных работников для выполнения этой программы, составить график выхода на работу.</p>																																						
Знать	основные правила по технико-экономическому обоснованию	1 Технологический раздел		Задания	Производственная – преддипломная																																			

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	проектирования и реконструкции промышленных зданий	Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.	практика
Уметь	разрабатывать технико-экономическое обоснование и защитить принимаемые проектные решения предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья;	1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания. 1.2. Производственная программа предприятия. 1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия. При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.). 1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.). 1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п. 1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов. Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место. 1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить	
Владеть	способностью провести анализ и дать технико-экономическую оценку выполненного проекта		

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товароборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;  - степень личного участия в исследовательской работе;  - качество выполнения поставленных задач;  - корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;  - качество оформления отчетных документов.  Содержание отчета по НИР  1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.  2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)  3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)  4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)  Задания для самостоятельной работы  Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).  Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p style="text-align: center;">Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> 1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; 2 Разработка технологии функциональных продуктов питания; 3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; 4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий; 5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий; 6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;	
<b>ПК-26- способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке</b>			

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
<b>заданий на разработку смежных частей проектов</b>			
Знать	<p>— стандартные программные средства и основные подходы к решению задач профессиональной сферы;</p> <p>— классификацию и назначение основных прикладных программных средств сферы профессиональной деятельности;</p> <p>— возможности глобальных компьютерных сетей по информационному обслуживанию объектов производственной деятельности;</p> <p>— возможности программ электронного офиса при подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.</p>	<p><b>Теоретические вопросы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные тенденции развития техники и технологий в области профессиональной деятельности.</li> <li>2. Понятие информации. Информационные процессы и системы.</li> <li>3. Информационные ресурсы и технологии.</li> <li>4. Глобальные компьютерные сети.</li> <li>5. Локальные компьютерные сети. Топологии сетей.</li> <li>6. Сетевая модель передачи данных ISO/OSI. Работа с информацией в глобальных сетях</li> <li>7. Уровни и протоколы модели OSI.</li> <li>8. Телекоммуникационные технологии. Средства и программное обеспечение.</li> <li>9. Клиент-серверные информационные технологии.</li> <li>10. Современные технологии баз данных. Базы данных в Интернет.</li> <li>11. Защита цифровой информации методами стеганографии.</li> <li>12. Компьютерные вирусы, типы вирусов, методы борьбы с вирусами.</li> <li>13. Классификацию и назначение основных сетевых компьютерных технологий.</li> <li>14. Классификацию и назначение современных прикладных программных средств сферы профессиональной деятельности.</li> <li>15. Системный блок и внешние устройства ЭВМ. Устройства ввода и вывода информации, их разновидности и основные характеристики.</li> <li>16. Понятие интерфейса. Аппаратный и аппаратно-программный интерфейс.</li> <li>17. Операционные системы. Понятие и назначение ОС.</li> <li>18. Этапы решения задач на ЭВМ.</li> </ol>	Информатика
Уметь	<p>— уметь применять стандартные программные средства и современные информационные технологии, приемы работы с интернет-ресурсами, при разработке технологической части производственных проектов;</p> <p>— работать с информацией из различных источников для решения профессиональных задач;</p> <p>— использовать межпредметные связи для успешной реализации</p>	<p><b>Вопросы к работе в электронных табличных редакторах (MS Excel или OpenCalc)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Перечислите виды адресации ячеек. Правила изменения адресов при копировании в разных направлениях.</li> <li>2. Каков синтаксис встроенных функций?</li> <li>3. Назовите предназначение, область применения и синтаксис логических функций.</li> <li>4. Какие функции отвечают за поиск наименьших, наибольших, средних значений, сумм, произведений по сплошным и не сплошным диапазонам.</li> <li>5. Перечислите виды и назначения диаграмм. Укажите порядок построения.</li> <li>6. Перечислите порядок решения задач оптимизации.</li> </ol> <p><b>Задание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Произвести поиск информации в доступных интернет-источниках.</li> <li>— Изучить предметную область и заполнить электронную таблицу.</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы																					
	задач производственной сферы; — использовать сетевые базы данных для поиска информации для своей профессиональной области	<p>– Применить навыки сортировки и фильтрации данных. – Визуализировать полученные результаты с использованием диаграмм.</p> <table border="1" data-bbox="766 320 1500 647"> <thead> <tr> <th>Хозяйственно-ботанический сорт картофеля</th> <th>Крахмалистость, % (среднее значение)</th> <th>Масса свободного крахмала в 100 г кашки, г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Новинка</td> <td>14,7</td> <td>13,5</td> </tr> <tr> <td>Ранний</td> <td>12,5</td> <td>11,4</td> </tr> <tr> <td>Смена</td> <td>13,6</td> <td>12,5</td> </tr> <tr> <td>Смачный</td> <td>17,5</td> <td>16,0</td> </tr> <tr> <td>Темп</td> <td>20,9</td> <td>19,2</td> </tr> <tr> <td>Скороспелый</td> <td>12,5</td> <td>11,6</td> </tr> </tbody> </table> <p>Вычислить полноту вскрытия клеток при измельчении характеризуется коэффициентом измельчения (К), значение которого рассчитывают по формуле</p> $K = \frac{A \cdot 100}{C},$ <p>где К – коэффициент измельчения (может быть равен 91–93%); А – масса свободного крахмала в 100 г кашки, г; С – крахмалистость картофеля, %.</p>	Хозяйственно-ботанический сорт картофеля	Крахмалистость, % (среднее значение)	Масса свободного крахмала в 100 г кашки, г	Новинка	14,7	13,5	Ранний	12,5	11,4	Смена	13,6	12,5	Смачный	17,5	16,0	Темп	20,9	19,2	Скороспелый	12,5	11,6	
Хозяйственно-ботанический сорт картофеля	Крахмалистость, % (среднее значение)	Масса свободного крахмала в 100 г кашки, г																						
Новинка	14,7	13,5																						
Ранний	12,5	11,4																						
Смена	13,6	12,5																						
Смачный	17,5	16,0																						
Темп	20,9	19,2																						
Скороспелый	12,5	11,6																						
Владеть	<p>— навыками информационного поиска, анализа и обработки данных для выполнения работ в области производственной деятельности;</p> <p>— навыками применения стандартных программных средств применительно к конкретным задачам профессиональной области;</p> <p>— навыками использования пакетов прикладных программ</p>	<p><b>Задание</b></p> <p>1. Найти основные интернет-источники, содержащие документацию по основам поиска, анализа и обработки данных для выполнения работ в области производственной деятельности.</p> <p>2. Приведите примеры использования информационных технологий при изучении других дисциплин.</p> <p><b>Задание.</b> Найти и заполнить данными таблицу «<i>Оценка эффективности технологического процесса производства</i>» (Вид продукции, Выпущено, тыс. кг, Сорт, Цена, усл. ед., всего). Приобрести навыки расчетов основных показателей, характеризующих эффективность технологических процессов отдельных пищевых производств.</p>																						

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	(электронного офиса) при разработке и оформлении технологической части учебных и производственных проектов	<p>Найти решение с применением статистических и логических функций электронных таблиц.            Построить гистограмму для визуализации данных.  <b>Рассчитать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Какую сумму недополучил изготовитель из-за выпуска продукции второго сорта.</li> <li>– Сколько видов продукции 1-ого сорта имеют цену в заданном интервале.</li> <li>– Сколько имеют название на заданную букву</li> <li>– Сколько в среднем стоит продукция второго сорта.</li> </ul>	
Знать	- структуру технологической части проектов предприятий питания и этапы подготовки заданий на разработку смежных частей проектов;	<p><b>Вопросы для коллоквиумов, собеседования</b>  <b>Тема: Общие положения проектирования предприятий общественного питания</b>            1. Проектирование — промежуточное звено между научными исследованиями и их внедрением в народном хозяйстве.            2. Генеральный проектировщик.            3. Специализированные проектные организации.            4. Схемы развития и размещения сети предприятий общественного питания.            5. Проектирование нового строительства.            6. Проектная документация.  <b>Тема: Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением</b>            1. Компоновка предприятия.            2. Компоновочное решение группы складских помещений.            3. Компоновка производственных помещений.            4. Компоновка помещений для потребителей            5. Компоновка технических помещений  <b>Тема: Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий</b>            1. Определение трудоемкости проектирования.            2. Методы определения трудоемкости выполнения проектных работ            3. Оснащение предприятий питания необходимыми для их деятельности оборудованием, инвентарем, мебелью, посудой.            4. <b>Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение.</b>            5. Объемно-планировочные, архитектурные и конструктивные решения зданий и сооружений.  <b>Тема: Разработка производственной программы предприятия</b>            1. Производственная программа предприятия общественного питания.            2. Основной показатель производственной деятельности предприятий общественного питания.</p>	Проектная деятельность

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>3. Продукция общественного питания.  4. Значение продукции собственного производства.  <b>Тема: Планировочное решение помещений с их функциональным назначением</b>  1. Объемно-планировочное решение.  2. Система расположения помещений в плане здания.  3. Зальная система планировки.  4. Ячеистая планировка.  5. Требования, предъявляемые к зданию.  <b>Тема: Объемно-планировочные решения предприятий</b>  1. Предприятия общественного питания в отдельно стоящих зданиях.  2. Предприятия общественного питания, пристроенные к зданиям иного назначения.  3. Предприятия общественного питания, встроенные в здания иного назначения.  4. Размещение заготовочных предприятий питания.  5. Размещение доготовочных предприятий питания.  <b>Тема: Основные направления реконструкции предприятий.</b>  1. Проекты реконструкции.  2. Модернизации производства.  3. Основные направления реконструкции</p>	
Уметь	- использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов;	<p><b>Практические задачи</b>  Ситуация 1: Вы возглавляете работу заготовочного предприятия по производству полуфабрикатов из мяса и птицы: Требования к размещению и планировочному решению производственных цехов предприятий индустрии питания.  Ситуация 2: Вы являетесь зав. производством школьной столовой: По каталогам современного технологического оборудования осуществите переоснащение линии раздачи и продумайте организацию ее работы.  Ситуация 3: Вы являетесь руководителем столовой при промышленном предприятии: Предложите возможное планировочное решение цеха с указанием производственных участков и рабочих мест.  Ситуация 4: Вы – зав. производством кафе на 70 мест: Какие меры по обеспечению пожарной безопасности должны быть предусмотрены на предприятии?  Ситуация 5: Вы руководите открытием пивного бара на 50 мест: Какой состав и структура взаимосвязи помещений будут предусмотрены на данном предприятии?  Ситуация 6: Вы являетесь руководителем столовой при административном учреждении на 100 мест. Какие складские помещения будут предусмотрены на предприятии?  Ситуация 7: Вы являетесь руководителем столовой при промышленном предприятии: Предложите современное технологическое оборудование для оснащения мясного цеха, и</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>продумайте его расстановку.</p> <p>Ситуация 8: Вы – заведующий производством ресторана высшего класса: Предложите рациональное планировочное решение холодного цеха.</p> <p>Ситуация 9: Вы – руководитель кондитерского цеха мощностью 2500 шт. изделий в смену: Какова взаимосвязь производственных помещений на предприятия.</p>	
Владеть	<p>- навыками использования стандартных программных средств при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.</p>	<p><b>Примеры практических заданий</b></p> <p>1 Выполнить архитектурно-планировочное решение предложенного Вами проекта:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зонирование обеденного зала, аванзала, вестибюля, а также производственных, складских (включая охлаждаемые камеры), административно-бытовых и технических помещений;</li> <li>-определение местонахождения парадного и служебных входов;</li> <li>- определение количества и взаимного расположения буфета, барной стойки, посадочных мест, вспомогательной мебели для персонала;</li> </ul> <p>2 Выполнить чертёж спроектированного предприятия с использованием стандартных программных средств AutoCAD.</p>	
Знать	<p>методы поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, основы проектирования и реконструкцию предприятий питания.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Задания</b></p> <p>1 Технологический раздел</p> <p>Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p>	
Уметь	<p>проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); разрабатывать альтернативные варианты планировочных</p>	<p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам</p> <p>В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p> <p>1.2. Производственная программа предприятия.</p> <p>1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия.</p> <p>При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в</p>	<p>Производственная – преддипломная практика</p>

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.	<p>бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.).</p> <p>1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.).</p> <p>1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п.</p> <p>1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p>	
Владеть	компьютерными программами, составлением технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса.		

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товарооборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> <li>- анализ ритмичности работы организации</li> <li>- использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</li> </ul> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> <li>- качество выполнения поставленных задач;</li> <li>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</li> <li>- качество оформления отчетных документов.</li> </ul> <p>Содержание отчета по НИР</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</li> <li>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</li> <li>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</li> <li>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</li> </ol> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>2 Разработка технологии функциональных продуктов питания;</li> <li>3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> </ol>	
<b>ПК-27- способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья</b>			
Знать	- назначение, классификацию, принцип действия, устройство и правила эксплуатации основных видов технологического оборудования	<p><b>Вопросы для подготовки к контрольной работе</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Требования и принципы проектирования предприятий общественного питания.</li> <li>2 Понятие о проекте и стадиях проектирования, виды проектов.</li> <li>3 Основные нормативы расчета и принципы размещения предприятий общественного питания. Строительные нормы и правила.</li> <li>4 Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания.</li> <li>5 Состав функциональных групп помещений. Их характеристика.</li> <li>6 Обоснование места привязки проекта предприятия общественного питания.</li> <li>7 Экономико-географическая характеристика района деятельности проектируемого предприятия.</li> <li>8 Обоснование режима работы предприятия.</li> <li>9 Обоснование места привязки предприятия общественного питания</li> <li>10 Производственная программа. Составление производственной программы проектируемого предприятия общественного питания.</li> <li>11 Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана высшего класса на 180 мест для летне-осеннего периода. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу горячего цеха, определить численность производственных работников для выполнения этой программы, составить график выхода</li> </ol>	Проектная деятельность

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		на работу.	
Уметь	- осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования, в наибольшей степени отвечающий особенностям производства	<p><b>Практические задания</b></p> <p>Задание 1. Выполнить необходимые технологические расчеты при проектировании складской группы. Освоить методы расчета площадей складской группы. Выполнить планировку помещений складской группы предприятия общественного питания различной мощности, мест, месторасположения, специализации.</p> <p>Варианты:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Столовая при промышленном предприятии на 50, 100, 150 мест.</li> <li>2. Ресторан на 50, 100, 150 мест</li> <li>3. Специализированная закусочная на 30, 50, 75, 100 мест.</li> <li>4. Кафе молодежное на 50, 75 мест.</li> <li>5. Столовая общедоступная на 50, 75, 100, 150 мест.</li> </ol> <p>Задание 2. Выполнить расчеты оборудования, подобрать по каталогам торгово-технологического оборудования для предприятий общественного питания необходимое оборудование для горячего цеха. Выполнить планировку цеха с монтажной привязкой оборудования; схему взаимосвязи помещений.</p> <p>Варианты:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Столовая при учебном заведении на 50, 100, 150 мест.</li> <li>2. Ресторан на 50, 100, 150 мест</li> <li>3. Закусочная на 30, 50, 75, 100 мест.</li> <li>4. Кафе молодежное на 50, 75 мест.</li> <li>5. Столовая диетическая на 50, 75, 100, 150 мест.</li> </ol>	
Владеть	- навыками расчета и подбора технологического оборудования	<p><b>Ситуационные вопросы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Перечислить все виды оборудования (механического и вспомогательного) для производства рубленых полуфабрикатов. Произвести подбор мясорубки и фаршемешалки для приготовления бифштекса рубленного –200 порций, шницеля натурального рубленного – 100 порций, биточков особых- 150 порций. Определить площадь помещения выполнить компоновку.</li> <li>2. Произвести подбор механического оборудования для производства полуфабрикатов «овощи сырые очищенные, нарезанные соломкой» при переработке 300 кг картофеля, 250 кг моркови, 100 кг лука репчатого. Выполнить расстановку оборудования в овощном цехе. Перечислить все виды оборудования для производства полуфабрикатов из овощей.</li> <li>3. Произвести подбор оборудования для замеса теста: <ul style="list-style-type: none"> <li>песочное-50 кг;</li> <li>дрожжевое безопарное –100 кг;</li> </ul> </li> </ol>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>пресное- 60 кг.  Произвести расстановку оборудования в мучном цехе.  4. Подобрать тепловое оборудование для приготовления 50 порций котлет домашних (75 г), 100 порций зраз рубленых (70г), 80 порций котлет рубленых из кур (50 г), 15 кг риса отварного, 20 кг картофельное пюре, 20 кг капусты тушенной.  5. Подобрать оборудование для приготовления 50 л бульона костного, 100 порций борща флотского, 200 порций рассольника домашнего, 50 порций бульона прозрачного из кур.  6. Произвести подбор оборудования для выпечки мучных кондитерских изделий:  песочное кольцо – 165 шт.;  трубочка заварная – 120шт.;  слойка с мясом (75г) – 150 шт;  сочник с творогом – 125 шт.  Укомплектовать помещение для выпечки изделий оборудованием в соответствии с требованием технологического процесса, определить площадь цеха и выполнить компоновку оборудования  7. Определить площадь мясорыбного цеха и выполнить компоновку, если установлены следующие виды оборудования:  1. Мясорубка МИМ-300-1шт;  2. Котлетоформовочная машина - МФК-2000  3. Фаршемешалка ЛБ-ФМ-2М-150  4. Стол производственный СП1200-4 шт;  5. Шкаф холодильный ШХ-0,8-1шт.;  6. Ванна моечная ВМ 2-1 см –1  8. Определить площадь овощного цеха и выполнить компоновку, если установлены следующие виды оборудования:  Стол производственный СП1200-1 шт;  Стол со встроенной моечной ванной – СМВСН- 2 шт.;  Стол с охлажденным шкафом – СОЭСМ –3 –1 шт.;  Ванна моечная ВМ 1-1см –1 шт., ВМ2-2 шт.;  Подтоварник ПТ-2-2 шт.;  Стеллаж производственный передвижной – СПП- 1 шт.;  Машина кухонная универсальная УКМ- 1 шт.;  Картофелечистка МОК-25-1 шт.  9. Определить площадь помещения для замеса теста в кондитерском цехе и выполнить компоновку по установленному оборудованию:  - машина тестомесильная ТММ – 1 м. – 2шт.;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- машина тестораскаточная – МРСТ – 120 – 1 шт;</li> <li>- машина взбивальная МБ 60 – 1 шт.</li> <li>- стол производственный СММСМ – 1 ШТ. СПСМ – 3 – 2 ШТ.</li> <li>- шкаф холодильный МСХ – 0,4 – 1 шт.;</li> <li>- стеллаж кондитерский СПП – 2 шт.</li> <li>- ванна моечная ВМ 1 – 1 см – 1 шт.</li> </ul>	
Знать	назначение, классификацию, принцип действия, устройство и правила эксплуатации основных видов технологического оборудования	<p style="text-align: center;">Задания</p> <p>1 Технологический раздел Технологический раздел в процессе выпускной квалификационной работы является основополагающим для всех остальных разделов выпускной квалификационной работы, так как в нем разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, являющаяся определяющей для всех сфер деятельности предприятия: производственной, хозяйственной, коммерческой. Поэтому в период производственной- преддипломной практики студенту следует в отчете предоставить следующие данные о технологической деятельности объекта практики.</p>	
Уметь	осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования, в наибольшей степени отвечающий особенностям производства	<p>1.1. Характеристика предприятия. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентам В отчете дать краткую характеристику с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; средний чек; обслуживаемый контингент потребителей; санитарные требования к предприятиям общественного питания; обеспечение безопасности труда персонала предприятия питания.</p>	
Владеть	навыками расчета и подбора технологического оборудования	<p>1.2. Производственная программа предприятия. 1.2.1. Различные виды меню (статичное, цикличное), заказное, банкетное, бизнес-ланч, меню бара, "шведского стола", меню диетического питания и т.п. в зависимости от типа предприятия. При этом следует сделать анализ меню: правильность изложения названий блюд в бланке меню, наличие фирменных блюд, достаточность разнообразия, соответствие типу предприятия, учет сезонности, наличие элементов "промоушен-меню" (блюдо дня, блюдо сезона, скидка 10% постоянному посетителю и т.д.). 1.2.2 Винная карта Отметить порядок изложения наименования вин в винной карте, соответствие вин кухне предприятия (преобладание белых вин в рыбных ресторанах и т.п.). 1.2.3 Отметить наличие на предприятии других видов карт-меню, способствующих привлечь внимание посетителей: десертная карта, кофейная карта и т.п. 1.2.4 При имеющимся в составе предприятия магазине по продаже полуфабрикатов и</p>	Производственная – преддипломная практика

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>кулинарных изделий - привести ассортимент, отметить количество наименований рыбных, мясных, овощных и других полуфабрикатов и кулинарных изделий, а также наличие сопутствующих и прочих продуктов.</p> <p>Дать количественную оценку товарооборота на одно рабочее место продавца, представить количество полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий (в условных единицах) на одно рабочее место.</p> <p>1.2.5 В соответствии с режимом работы предприятия составить график загрузки зала предприятия за период от 3 до 5 дней и проанализировать процент загрузки зала по часам, оборачиваемость места за час и за день (по реальной занятости посадочных мест). Сравнить полученные значения с рекомендуемыми в учебно-методической литературе. Обосновать причины различия между теоретическими и практическими данными.</p> <p>1.2.6 Если предприятие имеет автоматизированную систему учета и продвижения продуктов и готовых блюд, определить примерное количество блюд по основным видам (закуски, супы, вторые и сладкие блюда, горячие напитки), реализуемых в течение дня, и на основании средних данных за несколько дней работы рассчитать процентное соотношение для основных групп блюд.</p> <p>Аналогичную работу рекомендуется проделать и для реализованных покупных изделий: соки, минеральные и фруктовые воды, вино-водочные изделия, фрукты и т.п.</p> <p>1.3 Описать санитарно-гигиенический и технологический контроль за безопасностью продукции на всех этапах технологического цикла. Перечислить нормативную документацию, имеющуюся на предприятии. Отметить наличие технико-технологических карт (ТТК) на новые блюда и изделия, реализуемые на данном предприятии, и стандартов предприятия (СП) на новую продукцию, реализуемую другими предприятиями.</p> <p>1.4 Выполнить планировку предприятия или схему взаимосвязи основных помещений, если на предприятии отсутствуют поэтажные планы. Дать экспликацию помещений.</p> <p>Проанализировать взаимосвязь помещений, соблюдение технологических, санитарно-гигиенических требований к размещению на плане здания. Указать на плане предприятия основные технологические потоки. Дать предложения по улучшению планировочного решения.</p> <p>1.5 Охарактеризовать систему отпуска блюд. Если предприятие работает на самообслуживании, дать оценку правильности установки и подбора раздаточной линии, эффективности использования раздаточного оборудования, особенно в случае установки</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>механизированных линий раздачи.</p> <p>1.6 При обслуживании официантами составить планировочную схему узла раздачи с указанием основных технологических потоков: загрузка цехов (горячего, холодного), выдача блюд, сдача использованной посуды, получение чистой, буфеты, кассовые аппараты, компьютерная система взаимосвязи зала и производства, комната официантов. Показать связь раздачи с обеденным залом.</p> <p>1.7 Обратить особое внимание на планировочное решение сервис-бара: расположение относительно зала, оборудование, ассортимент.</p> <p>1.8 Выполнить индивидуальное задание руководителя по теме выпускной квалификационной работы.</p> <p>2 Экономический раздел</p> <p>Целью экономического раздела производственно-преддипломной практики является закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения дисциплины «Экономика», «Бизнес-моделирование на предприятиях общественного питания»; ознакомление с работой экономических служб предприятий (планового отдела, бухгалтерии); овладение навыками практической работы по анализу экономической деятельности предприятия.</p> <p>Студент изучает действующие формы учета и отчетности, в т.ч. бухгалтерской, статистической и оперативной, на основе которых проводится экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия, а также практику планирования.</p> <p>Изучение хозяйственной деятельности предприятия проводится по следующим основным разделам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- производственная программа и товароборот;</li> <li>- труд и заработная плата;</li> <li>- издержки производства и обращения;</li> <li>- ценообразование;</li> <li>- доходы и рентабельность.</li> </ul> <p>Индивидуальное задание (примеры)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ производства и реализации продукции на данном предприятии</li> <li>- анализ динамики и выполнения плана производства и реализации продукции.</li> <li>- анализ ассортимента и структуры продукции.</li> <li>- анализ, оценка и пути повышения эффективности торговой деятельности</li> <li>- анализ положения товаров на рынках сбыта.</li> <li>- анализ конкурентоспособности и качества продукции.</li> </ul>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>- анализ ритмичности работы организации - использования Интернет-технологий в торговой деятельности и другие.</p> <p><b>Задание по производственной - преддипломной практике при выполнении НИР</b></p> <p>Завершением научно-исследовательской работы служит оформление и защита студентом отчета о научно-исследовательской работе.</p> <p>При оценке работы студента в период научно-исследовательской работы научный руководитель исходит из следующих критериев:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общая систематичность и ответственность работы в ходе НИР;</li> <li>- степень личного участия в исследовательской работе;</li> <li>- качество выполнения поставленных задач;</li> <li>- корректность в сборе, анализе и интерпретации представляемых научных данных;</li> <li>- качество оформления отчетных документов.</li> </ul> <p>Содержание отчета по НИР</p> <p>1. Анализ проблемы и выбор направления исследования.</p> <p>2 Теоретические исследования (ознакомление с научной литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, постановка целей и задач исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий)</p> <p>3 Выполнение исследований (организация, проведение и контроль исследовательских процедур, сбор первичных данных, их предварительный анализ)</p> <p>4 Обобщение и оценка результатов исследования полученных результатов включает научную интерпретацию полученных данных, их обобщение, полный анализ проделанной исследовательской работы, оформление материалов)</p> <p>Задания для самостоятельной работы</p> <p>Задание 1. Составить аналитический обзор литературы сформировать библиографический список по теме исследований согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p>Задание 2. Выполнить исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой ВКР).</p> <p style="text-align: center;">Примерный перечень направлений (тем) НИР:</p> <p>1 Новые направления в технологии производства кулинарной продукции и</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		кондитерских изделий; 2 Разработка технологии функциональных продуктов питания; 3 Совершенствование технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий; 4 Ресурсосберегающие технологии кулинарной продукции и кондитерских изделий; 5 Управление качеством кулинарной продукции и кондитерских изделий; 6 Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве кулинарной продукции и кондитерских изделий;	
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННО - ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>			
<b>Вид деятельности: производственно-технологическая</b>			
<b>ППК-1 - Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места</b>			
Знать	- основные методы защиты производственного персонала при организации рабочих мест	<b>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</b> 1. Действие параметров микроклимата на человека 2. Нормирование параметров микроклимата. Нормирование теплового облучения 3. Способы нормализации микроклимата производственных помещений 4. Защита от теплового облучения 5. Причины и характер загрязнения воздуха рабочей зоны 6. Действие вредных веществ на организм человека 7. Нормирование вредных веществ. Защита от вредных веществ 8. Вентиляция. Естественная вентиляция. Механическая вентиляция 9. Промышленный шум. Характеристики шума. Действие шума на организм человека. 10. Нормирование шума. Защита от шума 11. Промышленная вибрация. Количественные характеристики вибрации	Безопасность жизнедеятельности
Уметь	- контролировать выполнение требований по охране труда и технике безопасности в конкретной сфере деятельности	<b>Примерные практические задания для экзамена</b> Классификация средств и методов коллективной защиты от шума в зависимости от способа реализации	
Владеть	- практическими навыками использования правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на практике	<b>Комплексное задание</b> Выполнить оценку фактического состояния условий труда на рабочем месте. Оценить по: степени вредности и опасности; степени травмобезопасности; обеспеченности работников СИЗ, а также по эффективности этих средств.	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Знать	<p>- основы микробиологического контроля на предприятиях общественного питания,</p> <p>- естественную микрофлору сырья и пищевых продуктов;</p> <p>- пути обсеменения сырья и пищевых продуктов;</p> <p>- зависимость роста и размножения микроорганизмов от температуры.</p>	<p><b>Вопросы контрольной работы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Микробиология молока и молочных продуктов. Микроорганизмы – возбудители порчи молока и молочных продуктов.</li> <li>2. Пороки мяса и мясных продуктов, вызываемые микроорганизмами (ослизнение, гниение, закисание, плесневение, пигментация, свечение).</li> <li>3. Действие высоких и низких температур на микроорганизмы. Изменение микрофлоры продуктов при охлаждении и заморозке.</li> <li>4. Влияние посола и термической обработки продуктов на микроорганизмы.</li> <li>5. Изменение микрофлоры при сушке продуктов и присушке в условиях вакуума.</li> <li>6. Микробиология консервов. Группы консервов. Промышленная стерильность консервов.</li> <li>7. Виды порчи консервов. Показатели микробиологического качества консервов.</li> <li>8. Пути обсеменения яиц. Развитие микроорганизмов в яйце и яйцепродуктах при хранении.</li> <li>9. Влияние на микрофлору рыбы и морепродуктов холода, посола, сушки, вяления и копчения.</li> <li>10. Микробиология свежих плодов и овощей и продуктов их переработки.</li> <li>11. Микробиология продуктов растительного происхождения (муки, крупы).</li> </ol> <p>Микробиология продуктов растительного происхождения (кондитерских, кулинарных изделий).</p>	Пищевая микробиология
Уметь	<p>- проводить обеззараживание рабочих поверхностей, инструмента.</p>	<p><b>Практические задания</b></p> <p><b>Задание: Провести оценку санитарного состояния производственного помещения</b></p> <p><b>Определение хлорсодержащих препаратов в воде моечных ванн</b></p> <p>Контроль за применением для обеззараживания хлорсодержащих веществ (хлорной извести, хлорамина и др.) проводится в воде моечных ванн с помощью индикаторной бумаги, пропитанной йодисто-калиевым крахмалом.</p> <p><i>Ход определения.</i> Полоску индикаторной бумаги опускают в воду моечной ванны. При наличии хлора в воде, смоченная бумажка становится темно-синей. От обычной водопроводной воды цвет бумажки не меняется.</p> <p><b>Контроль за обработкой посуды, инвентаря и оборудования хлорсодержащими дезинфектантами</b></p> <p>Посуда, разделочные доски, лопатки, стеллажи и пр., обработанные с применением растворов хлорсодержащих препаратов дают положительную реакцию с йодисто-калиевым крахмалом.</p> <p><i>Ход определения.</i> Ватным тампоном, смоченным раствором йодистокалиевого крахмала, протирают участок (в виде полоски 1x5 см) исследуемого предмета. Появление полосы буровато-синего цвета свидетельствует о присутствии хлора. Если дезинфекция</p>	Пищевая микробиология

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>хлорсодержащими препаратами не проводилась, то цветной полосы не обнаруживается.</p> <p><b>Контроль за правильностью обработки рук персонала хлорсодержащими дезинфектантами</b></p> <p>Руки работников при соприкосновении с пищевыми продуктами могут служить причиной инфекционных заболеваний и пищевых отравлений микробной природы. Поэтому перед началом работы рекомендуется тщательно вымыть руки с мылом и щеткой и обработать 0,2 %-ным раствором хлорсодержащих препаратов.</p> <p><i>Ход определения.</i> Для контроля правильности обработки рук хлорсодержащими дезинфектантами, берут тампон, смоченный йодистокалиевым крахмалом и протирают тыльную поверхность руки, ладони, межпальцевые промежутки, а затем околоногтевые ложа.</p> <p>Окрашивание кожи рук и тампона в буровато-синий цвет свидетельствует об обработке рук хлорсодержащими препаратами. Реакция положительна в течение 3-5 часов после обработки рук.</p> <p><b>Определение температуры воды моечных ванн и машин</b></p> <p>Измерение температуры горячей воды при обработке посуды с целью обеззараживания проводят термометром со шкалой до 100 °С 5 раз в течение 30 мин. Первое измерение проводят внезапно, без предупреждения.</p> <p>Ополаскивание столовой посуды горячей водой с температурой ниже 65 °С является фактором риска распространения инфекционных заболеваний.</p> <p><b>Определение концентрации щелочного моющего средства в воде моечных ванн и машин</b></p> <p>Для проведения анализа используют специальную градуированную пробирку с нижней меткой «А» и верхней «В».</p> <p><i>Ход определения.</i> До нижней метки «А» наливают 10 мл исследуемой воды и добавляют 2 капли 1 %-ного раствора фенолфталеина. Щелочная вода приобретает розово-красный цвет. После этого по каплям добавляют 0,1 н раствор НС1, все время перемешивая содержимое пробирки.</p> <p>Если жидкость обесцветилась при добавлении кислоты ниже верхней отметки «В», то концентрация моющего щелочного средства в воде моечной ванны меньше нижней границы нормы (0,5 %). Такая концентрация моющего раствора недостаточна для обезжиривания посуды.</p> <p>Если обесцвечивание происходит на уровне метки «В» и выше, то концентрация щелочного моющего средства в воде - 0,5 % и выше, что обеспечивает высокую эффективность мытья посуды.</p> <p><i>Градуировка пробирки.</i> В пробирку наливают 10 мл 0,5 % раствора гидрокарбоната натрия</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>(Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>) и добавляют 2 капли 1 % раствора фенолфталеина. На уровне этой жидкости наносят метку «А». Затем по каплям добавляют 0,1 н раствор HCl и когда жидкость обесцветится, ставят метку «В».</p> <p><b>Контроль за ополаскиванием</b> Моющие средства должны легко и быстро смываться с посуды, инвентаря, оборудования и пр., поэтому необходим контроль качества ополаскивания. <i>Ход определения.</i> Отбирают 50 мл промывных вод и добавляют в 2-3 капли фенолфталеина. Если проба не окрашивается в розовый цвет, то ополаскивание закончено.</p> <p><b>Определение степени чистоты посуды</b> Большинство простейших методов контроля за качеством мытья посуды основано на определении количества жира, оставшегося на его поверхности, т.к. доказано, что между жировой загрязненностью посуды и общим бактериальным обсеменением существует прямая зависимость. Существует несколько методов определения чистоты мытья посуды.</p> <p><b>Контрольные вопросы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какие требования предъявляются к содержанию помещений предприятий общественного питания?</li> <li>2. Какие виды дезинфекции используются на предприятиях общественного питания?</li> <li>3. Какие химические дезинфицирующие средства применяются на предприятиях общественного питания?</li> <li>4. Какие требования предъявляются к моющим средствам, используемым на предприятиях общественного питания?</li> <li>5. Какие санитарные требования предъявляются к мытью столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря и пр.?</li> <li>6. Как контролируется санитарный режим на предприятиях общественного питания?</li> </ol>	
Владеть	- экспресс-методами определения присутствия на поверхностях, инструментах, разделочных досках санитарно-показательных микроорганизмов.	<p><b>Ситуационные задачи</b> <b>Задача № 1</b> После посещения ПОП работником СЭС в акте были отражены следующие замечания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не все ножи промаркированы;</li> <li>- разделочные доски овощного и мясного цехов хранятся в моечной;</li> <li>- отсутствует хлебозрезка;</li> <li>- обработка яиц производится в моечной ванне горячего цеха;</li> </ul> <p>Укажите правомерное замечание, обоснуйте ответ.</p> <p><b>Ситуация № 1</b> В одном из детских садов к обеду были поданы блины с мясом. Через шесть часов после употребления их у некоторых детей появились симптомы интоксикации: головная боль, повышение температуры, рвота, потеря сознания. Врач, проводивший расследование</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы															
		<p>вспышки, обнаружил на руках повара гнойнички</p> <p>1) Какой возбудитель вызвал пищевое отравление? 2) Как его выделить и идентифицировать?</p> <p><b>Ситуация № 2</b> Расследуйте случай заболевания, вызванного употреблением пищевого продукта. Овощные салаты послужили причиной массового заболевания людей, обедающих в одном из частных предприятий общественного питания города. После обследования условий приготовления пищи было установлено низкое санитарное состояние предприятия, нарушение режимов хранения готовых блюд на раздаче без учета жаркого летнего времени. Первые признаки заболевания появились через 3-4 часа после еды. Заболевание сопровождалось расстройством желудочно-кишечного тракта. Выздоровление наступило через 2-3 дня.</p> <p><b>Ситуация № 3</b> Расследуйте случай заболевания, вызванный употреблением пищевого продукта. ПОП закупило партию сырой куриной продукции импортного производства. Часть мяса не поместилось в холодильник и в течение 3-х суток использовалось для приготовления блюд. Заболевание людей возникло через 10-12 часов после употребления кур жареных в гриле. Признаки заболевания были следующими: температура тела повысилась до 39 0, появились озноб, головная боль, слабость. Затем стали наблюдаться боли в животе, тошнота, жидкий стул. После оказания медицинской помощи больные выздоровели через 3-5 дней.</p> <p><b>Ситуация № 4</b> Заболевание возникло после употребления консервов из черемши домашнего приготовления. В семье заболели двое. Первые признаки заболевания наступили через 8 часов после употребления и проявились в головокружении, сухости во рту, жажде. Наблюдалась рвота и судороги. Через сутки состояние ухудшилось, и больные были госпитализированы. В стационаре наблюдались: ухудшение зрения, затруднение глотания, резкая слабость, расширение зрачков, температура тела была нормальной. Больные умерли на 2 и 3 день болезни.</p> <p>2. Оформите результаты расследования в виде таблицы 1 Таблица 1 - Расследование пищевых заболеваний</p> <table border="1" data-bbox="763 1139 1816 1353"> <thead> <tr> <th data-bbox="763 1139 1263 1230">Пункты расследования</th> <th data-bbox="1263 1139 1397 1230">Ситуация №1</th> <th data-bbox="1397 1139 1527 1230">Ситуация №2</th> <th data-bbox="1527 1139 1680 1230">Ситуация №3</th> <th data-bbox="1680 1139 1816 1230">Ситуация №4</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="763 1230 1263 1294">1.Подозреваемый продукт</td> <td data-bbox="1263 1230 1397 1294"></td> <td data-bbox="1397 1230 1527 1294"></td> <td data-bbox="1527 1230 1680 1294"></td> <td data-bbox="1680 1230 1816 1294"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="763 1294 1263 1353">2. Клинические признаки</td> <td data-bbox="1263 1294 1397 1353"></td> <td data-bbox="1397 1294 1527 1353"></td> <td data-bbox="1527 1294 1680 1353"></td> <td data-bbox="1680 1294 1816 1353"></td> </tr> </tbody> </table>	Пункты расследования	Ситуация №1	Ситуация №2	Ситуация №3	Ситуация №4	1.Подозреваемый продукт					2. Клинические признаки					
Пункты расследования	Ситуация №1	Ситуация №2	Ситуация №3	Ситуация №4														
1.Подозреваемый продукт																		
2. Клинические признаки																		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства					Структурный элемент образовательной программы
		3. Инкубационный период					
		4. Возможный диагноз (пищевое отравление)					
		5. Причины возникновения заболевания (нарушения санитарного законодательства)					
Знать	<p>-организацию рабочего места по первичной кулинарной обработке сырья (подбор инвентаря, оборудования);</p> <p>- процессы первичной обработки сырья;</p> <p>-процессы первичной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов;</p> <p>-требования безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>-технологический процесс приготовления полуфабрикатов для блюд в соответствии с технологическими документами;</p> <p>- органолептические показатели качества полуфабрикатов.</p>	<p><b>Теоретические вопросы текущего контроля</b></p> <p>1.Принципы приготовления несложного ассортимента блюд массового спроса;</p> <p>2. Навыки подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;</p> <p>3. Знания технологии производства блюд массового спроса</p> <p>4.Навыки обработки, нарезки и формовки овощей и грибов;</p> <p>5. Умения в приготовлении блюд массового спроса в соответствии с технологической документацией</p> <p>6.Навыки минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p>					<p>Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции</p>
Уметь	<p>- использовать знания общих принципов переработки сырья при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>- готовить полуфабрикаты для блюд массового спроса;</p> <p>-применять технологическую</p>	<p><b>Примеры практические задания</b></p> <p>1 Подобрать оборудование (с указанием марок), инвентарь и посуду для приготовления первых, в соответствии с инструкционно-технологической картой, выданной преподавателем. Данные занесите в таблицу 1. Каждому студенту выдается индивидуальное задание в количестве трех карт.</p> <p>Для первой инструкционно-технологической карты – 150 порций.</p> <p>Для второй инструкционно-технологической карты – 25 порций.</p>					

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы															
	документацию, используемую при производстве полуфабрикатов;	<p>Для третьей инструкционно-технологической карты – 85 порций. Таблица 1.</p> <table border="1" data-bbox="763 304 1816 587"> <thead> <tr> <th data-bbox="763 304 976 432">Наименование блюда</th> <th data-bbox="976 304 1184 432">Оборудование Марка оборудования</th> <th data-bbox="1184 304 1397 432">Технологическое использование оборудования</th> <th data-bbox="1397 304 1610 432">Инвентарь</th> <th data-bbox="1610 304 1816 432">Посуда для приготовления</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="763 432 976 587">Бульон костный</td> <td data-bbox="976 432 1184 587">Котел пищеварочный электрический КПЭ-60</td> <td data-bbox="1184 432 1397 587">Варка бульона</td> <td data-bbox="1397 432 1610 587">Шумовка – для снятия хлопьев денатурированного белка</td> <td data-bbox="1610 432 1816 587">грохот – для процеживания бульона</td> </tr> <tr> <td data-bbox="763 587 976 619"></td> <td data-bbox="976 587 1184 619"></td> <td data-bbox="1184 587 1397 619"></td> <td data-bbox="1397 587 1610 619"></td> <td data-bbox="1610 587 1816 619"></td> </tr> </tbody> </table> <p>2. Перечислите основные правила техники безопасности при эксплуатации оборудования</p>	Наименование блюда	Оборудование Марка оборудования	Технологическое использование оборудования	Инвентарь	Посуда для приготовления	Бульон костный	Котел пищеварочный электрический КПЭ-60	Варка бульона	Шумовка – для снятия хлопьев денатурированного белка	грохот – для процеживания бульона						
Наименование блюда	Оборудование Марка оборудования	Технологическое использование оборудования	Инвентарь	Посуда для приготовления														
Бульон костный	Котел пищеварочный электрический КПЭ-60	Варка бульона	Шумовка – для снятия хлопьев денатурированного белка	грохот – для процеживания бульона														
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знаниями общих принципов переработки сырья при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- навыками приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса;</li> <li>- навыками применять технологическую документацию, используемую при производстве полуфабрикатов;</li> </ul>	<p><b>Примеры производственных задач</b></p> <p>1. В столовую поступил творог с крупным зерном. Необходимо приготовить начинку для вареников. Какое оборудование или инвентарь позволит сделать творог однородным и нежным?</p> <p>2. Для приготовления яичной каши яйца необходимо проверить на свежесть. Как Вы это сделаете?</p> <p>3. Вы работаете шеф-поваром в ресторане. Производственные цеха модернизируются. Владелец ресторана попросил составить Вас заявку на новое высокотехнологичное оборудование, которое необходимо установить в технологическую линию для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий в наплитной посуде. Какое оборудование Вы включите в заявку?</p> <p>4. У вас заказ на 12 порций яичницы - глазуньи. Какое оборудование и посуду Вы используете?</p>																
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- санитарные требования к проведению технологической обработки и получению продуктов специального питания и других блюд и изделий, представляющих эпидемиологическую опасность;</li> <li>- особенности питания в особых условиях;</li> <li>- структуру и порядок проведения</li> </ul>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Генеральный план участка предприятия.</li> <li>2 Выбор участка под строительство на предприятиях.</li> <li>3 Три основных гигиенических принципа</li> <li>4 Гигиенические требования к инвентарю для уборки помещений предприятия.</li> <li>5 Гигиенические требования к планировке, устройству и отделке помещений для посетителей</li> <li>6 Гигиенические требования к планировке, устройству и отделке производственных помещений.</li> <li>7 Гигиенические требования к планировке, устройству и отделке складских помещений.</li> </ol>	Санитария и гигиена															

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>санитарно-эпидемиологического контроля на предприятиях общественного питания при транспортировке, приемке, хранении и реализации пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к личной гигиене персонала.</li> <li>- все виды санитарной и гигиенической обработки инструментов</li> <li>- гигиенические основы проектирования, строительства и благоустройства предприятий питания.</li> </ul>	<p>8 Гигиенические требования к планировке, устройству и отделке хозяйственно-бытовых и административных помещений.  9 Гигиенические требования к уборке помещений для посетителей предприятия.  10 Гигиенические требования к уборке производственных цехов.</p>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять дезинфекцию и стерилизацию инструментов и контактной зоны;</li> <li>- производить санитарную обработку инструментов, белья, и гигиеническую обработку рабочего места;</li> <li>- правильно хранить и ухаживать за рабочей одеждой и обувью;</li> <li>- использовать современные методы физико-химического и микробиологического анализа для повышения контроля за санитарно-гигиеническим состоянием пищевого предприятия.</li> </ul>	<p><b>Задание – Опишите гигиенические нормы планировки и устройства цехов по следующей схеме:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Назначение</li> <li>2. Местоположение</li> <li>3. Какое оборудование должно быть размещено</li> <li>4. Требования к отделке</li> <li>5. Санитарные требования</li> <li>6. Примерный план</li> </ol> <p><b>Темы для выполнения задания:</b>  Зона посетителей (кроме обеденного зала)  Овощной цех  Рыбный цех  Хозяйственные и технические помещения  Морозильные и охлаждаемые камеры (мясо, рыба, молоко), яйцо  Овощехранилище, склад сыпучих  Кондитерский цех  Административные помещения  Мясной цех  Торговый зал  Горячий цех  Холодный цех</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>Моечная столовой посуды. Сервизная  Моечная кухонной посуды.  Хлеборезка  Мучной цех</p> <p><b>Примерное тестирование №2:</b></p> <p>1). В соответствии с каким законодательством отводится земельный участок под строительство общественного питания?  а). законом Российской Федерации «О защите прав потребителей»;  б). законом Российской Федерации «Об охране окружающей природной среды»;  в). гражданского законодательства Российской Федерации;  г). земельного законодательства Российской Федерации.</p> <p>2). В каких помещениях не рекомендуется размещать производственные цеха предприятий общественного питания?  а). в отдельно стоящих;  б). подвальных;  в). полуподвальных;  г). нежилых этажах жилых зданий.</p> <p>3). Какие органы изучают необходимую документацию и проводят обследование земельного участка, отводимого под строительство пищевого предприятия?  а). местные органы федеральной власти;  б). органы государственной власти;  в). Госсанэпиднадзор;  г). региональные органы федеральной власти.</p> <p>4). Какой рельеф должен иметь участок, выбираемый под строительство пищевого предприятия?  а). спокойный, с небольшим уклоном;  б). холмистый;  в). горный;  г). любой.</p> <p>5). На какую сторону рекомендуется ориентировать складские помещения, а также производственные помещения и цеха, где готовится скоропортящаяся продукция?  а). юг, юго-восток, юго-запад;  б). запад, юго-запад, северо-запад;  в). север, северо-восток, северо-запад;  г). восток, юго-восток, северо-восток.</p> <p>6). На какую сторону рекомендуется ориентировать обеденные и торговые залы, а также</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>помещения для персонала?</p> <p>а). юг, юго-восток, юго-запад;  б). запад, юго-запад, северо-запад;  в) север, северо-восток, северо-запад;  г). восток, юго-восток, северо-восток.</p> <p>7). с какой стороны и на каком расстоянии должна быть расположена хозяйственная зона по отношению к производственной?  а). с наветренной стороны, не менее 25-50м;  б). с подветренной стороны, не менее 25-50м;  в). с подветренной стороны, не менее 20-30м;  г). с наветренной стороны, не менее 30-50м.</p> <p>8). Сколько должно быть въездов на территории предприятий?  а). один;  б). не менее двух;  в). не менее трех;  г). не менее четырех.</p> <p><b>Примерное тестирование №3:</b></p> <p>1). На какие основные виды подразделяются моющие средства.  2). Какие моющие средства применяют для очистки поверхностей, имеющих неорганические загрязнения?  3). Какие моющие средства применяют для очистки поверхностей, имеющих органические загрязнения?  4). К какому виду моющих средств относится кальцинированная сода <math>\text{Na}_2\text{CO}_3</math>?  5). На каких заводах для чистки оборудования широко применяются кислотные моющие средства и почему?  6). Какие моющие средства оказывают сильное моющее действие, как в мягкой, так и в жесткой воде?  7). Дайте определение «Дезинфекция» -  8). Перечислите виды дезинфекции:  9). Различают следующие методы дезинфекции:  10). К физическим методам дезинфекции относят  11) Обжигание и прокаливание, кипячение, кипящая вода, горячая вода, пастеризация, водяной пар, горячий воздух, глажение, сжигание. К какому способу физического метода дезинфекции относятся все выше перечисленные способы дезинфекции?  12). Перечислите механические способы дезинфекции.  13). Какой метод является одним из самых распространенных методов дезинфекции?</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>14) Химические вещества, используемые при химическом методе дезинфекции.</p> <p>15). Как называются химические вещества, убивающие:</p> <p>а) бактерий -</p> <p>б). споры –</p> <p>в). вирусы –</p> <p>г). грибы –</p> <p>16). На какие группы, в зависимости от химической структуры, подразделяются дезинфицирующие средства?</p> <p>17). Каким путем удаляются дезинфицирующие средства после дезинфекционных мероприятий?</p> <p>18). Должны ли быть разрешены и отвечать требованиям санитарных правил, действующих на территории РФ, импортные дезинфектанты?</p> <p>19). Где должны храниться дезинфицирующие средства?</p> <p>20). Дайте определение «Дезинсекция» -</p> <p>21). Перечислите методы дезинсекции.</p> <p>22). Какие насекомые имеют наибольшее значение в распространении инфекционных заболеваний?</p> <p>23). Как называются химические вещества, применяемые для уничтожения насекомых?</p> <p>24). Может ли продолжить свою работу предприятие (производственные помещения) на время проведения дезинсекции?</p> <p>25). Дайте определение «Дератизация» -</p> <p>26). Перечислите методы дератизации:</p> <p>27). Какие зооциды рекомендуется использовать на предприятиях общественного питания?</p> <p>28). С какой периодичностью медработники или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний?</p> <p>29). Разрешается ли работнику курить и принимать пищу на своем рабочем месте, если нет, то где?</p> <p>30). Перечислите правила личной гигиены, которые обязаны соблюдать работники общественного питания.</p>	
Владеть	- навыками проведения санитарной обработки производственных помещений.	<p><b>Перечень практических вопросов к зачету:</b></p> <p>1. Составьте рекомендации по уходу за рабочей одеждой и обувью работников предприятия;</p> <p>2. Составьте рекомендации по уходу за волосами и ногтями работников предприятия;</p> <p>Составьте рекомендации для повышения контроля за санитарно-гигиеническим состоянием рабочего места работников предприятия.</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Знать	-должностную инструкцию и регламент организации общественного питания;	<p style="text-align: center;"><b>Теоретические вопросы</b></p> <p>Рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.</li> </ul> <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канпе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам</li> </ul>	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по профессии рабочего

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</li> </ul> </li> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре <ul style="list-style-type: none"> <li>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос</li> </ul> </li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Вопросы контрольной работы</b></p> <p>Микробиология молока и молочных продуктов. Микроорганизмы – возбудители порчи молока и молочных продуктов.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>Пороки мяса и мясных продуктов, вызываемые микроорганизмами (ослизнение, гниение, закисание, плесневение, пигментация, свечение).  Действие высоких и низких температур на микроорганизмы. Изменение микрофлоры продуктов при охлаждении и заморозке.  Влияние посола и термической обработки продуктов на микроорганизмы.  Изменение микрофлоры при сушке продуктов и присушке в условиях вакуума.  Микробиология консервов. Группы консервов. Промышленная стерильность консервов.  Виды порчи консервов. Показатели микробиологического качества консервов.  Пути обсеменения яиц. Развитие микроорганизмов в яйце и яйцепродуктах при хранении.  Влияние на микрофлору рыбы и морепродуктов холода, посола, сушки, вяления и копчения.  Микробиология свежих плодов и овощей и продуктов их переработки.  Микробиология продуктов растительного происхождения (муки, крупы).  Микробиология продуктов растительного происхождения (кондитерских, кулинарных изделий).</p>	
Уметь	<p>- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий  - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; готовить несложные блюда массового спроса</p>	<p style="text-align: center;"><b>Практические задания</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вычислить количество необходимых продуктов для приготовления 57 порций блюда «Овощи, тушеные в молочном соусе» в апреле по I колонке Сборника рецептур.</li> <li>2. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 30 порций блюда «Картофель, жаренный ломтиками из отварного» в феврале, по III колонке Сборника рецептур блюд.</li> <li>3. Найти количество продуктов для приготовления 50 порций молочной манной каши по II колонке Сборника рецептур.</li> </ol>	
Владеть	<p>- подготовкой к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Практические задания</b></p> <p><b>Задание 1.</b> Приготовить:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 порцию блюда - суп с бобовыми (по I колонке сборника рецептур);</li> <li>1 порцию блюда – биточки мясные с картофельным пюре (по I колонке сборника рецептур);</li> </ol> <p>- произвести расчет сырья в соответствии с заданием;  - организовать технологический процесс и рабочее место;</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования;</li> <li>- организовать подачу готовых блюд (подобрать посуду, и приборы);</li> <li><b>Задание 2.</b> Приготовить: 1 порцию блюда - суп картофельный с макаронными изделиями (по 1 колонке сборника рецептур); 1 порцию блюда – шницель рыбный с картофелем жареным;</li> <li>- произвести расчет сырья в соответствии с заданием;</li> <li>- организовать технологический процесс и рабочее место;</li> <li>- обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования;</li> <li>- организовать подачу готовых блюд (подобрать посуду, и приборы);</li> <li><b>Задание 3.</b> Приготовить: 1 порцию блюда – суп – лапша домашняя (по 1 колонке сборника рецептур); 1 порцию блюда – фрикадельки рыбные с томатным соусом с рисом отварным (по 1 колонке сборника рецептур);</li> <li>- произвести расчет сырья в соответствии с заданием;</li> <li>- организовать технологический процесс и рабочее место;</li> <li>- обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования;</li> <li>- организовать подачу готовых блюд (подобрать посуду, и приборы).</li> </ul>	
<b>ППК-2 - Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</b>			
Знать	- механизм действия ОВПФ на организм человека	<b>Перечень теоретических вопросов к экзамену:</b> 1. Обучение работающих по безопасности труда 2. Надзор и контроль за соблюдением законодательства о труде. Ответственность за нарушения законодательства о труде.	
Уметь	- распознавать эффективные способы защиты человека от неэффективных	<b>Примерные практические задания для экзамена</b> Оцените эффективность теплозащитных экранов с помощью коэффициента эффективности	Безопасность жизнедеятельности
Владеть	- возможностью междисциплинарного применения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	<b>Комплексное задание</b> При выборе систем защиты от опасностей целесообразно также все возможные негативные воздействия на человека и природу разделить на две принципиально отличные друг от друга группы. Опишите какие эти группы и в чем их принципиальное отличие (перманентные постоянные, повседневные воздействия; чрезвычайные неожиданные воздействия).	
Знать	- зависимость роста и размножения микроорганизмов от сроков хранения сырья и	<b>Вопросы фронтального опроса</b> 1. Рост микроорганизмов в периодической и проточной культуре. Явление диауксии (двухфазный рост).	Пищевая микробиология

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>пищевых продуктов; - требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и полуфабрикатов.</p>	<p>2. Размножение микроорганизмов (бактерий, вирусов, грибов). 3. Микробиологический контроль качества пищевых продуктов. 4. Пищевые отравления: токсикоинфекции и интоксикации. Возбудители пищевых отравлений. 5. Виды пищевых инфекций, характеристика возбудителей. Профилактика пищевых инфекций. 6. Характеристика пищевых заболеваний. Отличия пищевых инфекций от пищевых отравлений. 7. Инфекционные заболевания, передающиеся человеку через продукты питания. 8. Пороки мяса и мясных продуктов, вызываемые микроорганизмами (ослизнение, гниение, закисание, плесневение, пигментация, свечение). 9. Микроорганизмы – возбудители порчи молока и молочных продуктов. 10. Действие высоких и низких температур на микроорганизмы. Изменение микрофлоры продуктов при охлаждении и заморозке. 11. Влияние посола и термической обработки продуктов на микроорганизмы. 12. Изменение микрофлоры при сушке продуктов и присушке в условиях вакуума. 13. Микробиология консервов. Группы консервов. Промышленная стерильность консервов. 14. Виды порчи консервов. Показатели микробиологического качества консервов. 15. Пути обсеменения яиц. Развитие микроорганизмов в яйце и яйцепродуктах при хранении. 16. Влияние на микрофлору рыбы и морепродуктов холода, посола, сушки, вяления и копчения. 17. Микробиология свежих плодов и овощей и продуктов их переработки. 18. Микробиология продуктов растительного происхождения (муки, крупы). 19. Микробиология продуктов растительного происхождения (кондитерских, кулинарных изделий).</p>	
<p>Уметь</p>	<p>- проводить механическую и тепловую обработку сырья, обработку яиц, распределение продуктов в холодильных камерах с учетом требований нормативных документов.</p>	<p><b>Ситуационная задача №1</b> Вы закончили бактериологическую работу на своем учебном столе - закрыли колпачком спиртовку, поставили в стакан, предварительно прокалив на огне бактериологическую петлю, предметы разложили по местам. Сняли колпак, халат, взяли сумку и вышли из лаборатории. 1. Какие грубые нарушения в санитарно-эпидемиологическом режиме учебной баклаборатории Вы допустили? После выполнения лабораторных работ студент обязан отчитаться перед преподавателем о результатах исследований и привести в полный порядок свое рабочее место: а) тщательно вымыть и прополоскать дистиллированной водой посуду своего комплекта;</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>б) протереть склянки реактивного набора и привести в порядок свое рабочее место;  в) привести в порядок и выключить используемую аппаратуру;  г) проверить выключение нагревательных приборов, воды, газа.  Сдать свое рабочее место дежурному лаборанту и доложить преподавателю об окончании работы.  Дежурные студенты обязаны строго следить за наличием всех необходимых принадлежностей для проведения лабораторных работ, при их недостатке обращаться за пополнением к дежурному лаборанту. После окончания работы дежурные студенты должны прибрать и вычистить все принадлежности и рабочие места общего пользования, провести влажную уборку учебной комнаты и сдать ее дежурному лаборанту.</p> <p><b>Ситуационная задача №2</b>  Студент получил задание изучить морфологию бактерий в окрашенной мазке. Для этого он поместил препарат на предметный столик, центрировал объектив с увеличением x100. Осветил поле зрения, нашел изображение, но на основании просмотра ряда полей зрения сделал вывод о том, что очень трудно рассматривать микроорганизмы в препарате. Почему студенту не удалось детально рассмотреть форму микроорганизмов в препарате?</p>	
Владеть	<p>- навыками определять требования к качеству, условия хранения и способы подачи и оформления блюд по нормативным документам.</p>	<p><b>Практические задания:</b>  1. Определить по Техническому регламенту Таможенного союза 021/11 требования к микробиологическому качеству кондитерских изделий;  2. Определить по Техническому регламенту Таможенного союза 021/11 требования к микробиологическому качеству макаронных изделий;  3. Определить по Техническому регламенту Таможенного союза 021/11 требования к микробиологическому качеству мясных рубленых полуфабрикатов;  4. Определить по Техническому регламенту Таможенного союза 021/11 требования к микробиологическому качеству яично-меланжа;  5. Определить по Техническому регламенту Таможенного союза 021/11 требования к микробиологическому качеству салата из вареных овощей;  6. Определить по Техническому регламенту Таможенного союза 021/11 требования к микробиологическому качеству блюд из вареных, жареных, тушеных овощей.</p>	
Знать	<p>- организацию рабочего места по приготовлению блюд массового спроса (подбор инвентаря, оборудования);  - ассортимент блюд массового спроса  - инструкции по организации</p>	<p><b>Теоретические вопросы текущего контроля</b>  1 Технологический процесс механической обработки картофеля, формы нарезки и кулинарное использование. Способы предохранения очищенного картофеля от потемнения.  2 Технологический процесс обработки корнеплодов, формы нарезки и кулинарное использование.  3 Технологический процесс обработки капустных, луковых, плодовых, десертных овощей и зелени. Формы нарезки и кулинарное использование.</p>	<p>Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	<p>рабочего места;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологические процессы приготовления блюд массового спроса;</li> <li>- требования безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении блюд массового спроса</li> <li>- производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- технологический процесс приготовления блюд массового спроса; технологическую документацию;</li> <li>органолептические показатели качества блюд массового спроса;</li> <li>- правила пользования сборниками рецептур для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> </ul>	<p>4 Обработка сушеных, замороженных, соленых, маринованных овощей, их кулинарное использование.</p> <p>5 Централизованное производство овощных полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Полуфабрикаты высокой степени готовности.</p> <p>6 Технологический процесс обработки свежих и консервированных грибов, кулинарное использование.</p> <p>7 Характеристика рыбного сырья, поступающего на предприятия. Технологический процесс обработки рыбы.</p> <p>8 Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы и полуфабрикаты из нее.</p> <p>9 Характеристика мясного сырья, поступающего на предприятия.</p> <p>10 Технологический процесс приготовления натуральной рубки из мяса. Характеристика полуфабрикатов, требования к качеству.</p> <p>11 Технологический процесс приготовления котлетной массы из мяса, полуфабрикаты из нее. Требования к качеству, условия и сроки реализации.</p> <p>12 Характеристика птицы и дичи, поступающей на предприятия.</p> <p>13 Технологический процесс приготовления рубленой массы из птицы и полуфабрикаты из нее.</p>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания общих принципов приготовления блюд массового спроса</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>- готовить несложный ассортимент блюд массового спроса</li> <li>- отпускать готовые блюда,</li> </ul>	<p><b>Практические задания</b></p> <p><b>1 Составьте технологическую схему приготовления:</b></p> <p>1 вариант – бульона костного</p> <p>2 вариант – ухи</p> <p>3 вариант – супа овощного</p> <p>4 вариант – бульона прозрачного с яйцом</p> <p>5 вариант – солянки домашней</p> <p><b>2. Решите производственные ситуации:</b></p> <p>2.1. Вам необходимо приготовить порцию солянки мясной по индивидуальному заказу, но кухонная посуда вся на мойке. На кухне свободна кастрюля с одной ручкой (вторая отломана) и поцарапанным дном. Ваши действия.</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить несложный ассортимент блюд массового спроса в соответствии с технологической документацией</li> <li>- эстетично оформлять готовые блюда, напитки и кулинарные изделия;</li> </ul>	<p>2.2. Вам нужно приготовить пассеровку для заправочного супа на 100 порций. Какую посуду или оборудование Вы выберете? Обоснуйте Ваше решение.</p> <p>2.3. Вы работаете в кафе индивидуального предпринимателя. Он планирует закупить кухонную посуду по ценам намного ниже рыночных через сайт в интернете, но без предоставления сертификата качества. Что вы ему порекомендуете? Объясните ваше решение.</p> <p>2.4. Вы работаете поваром в горячем цехе, в котором установлены газовые плиты. Внезапно прекратилась подача газа. Ваши действия.</p> <p>2.5. При эксплуатации электроплиты, Вы ощутили легкий удар электрического тока. Ваши действия.</p> <p>2.6. Во время варки бульона в котле КПЭ-160 манометр показывает давление пара 0,09 МПа. Ваши действия.</p> <p>2.7. При пассеровании овощей брызги жира попали на конфорку электроплиты. Жир воспламенился. Ваши действия.</p> <p>2.8. Повар готовит картофельный суп в КПЭ-100. У него зазвонил мобильный телефон, который находился в кармане спецодежды. Повар вышел из цеха, чтобы ответить на звонок. Есть ли в действиях повара нарушения техники безопасности? Обоснуйте ваше мнение.</p> <p>2.9. Для приготовления супа картофельного с макаронами в количестве 45 л, повар взял наплитный котел на 50 л. Соответствует ли объем посуды приготавливаемому количеству супа? Почему?</p> <p>2.10. Для приготовления рассольника по-Ленинградски Вам нужно промыть перловую крупу. Каким оборудованием, инвентарем, посудой Вы воспользуетесь?</p>	
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знаниями общих принципов приготовления несложного ассортимента блюд массового спроса;</li> <li>- навыками подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков кулинарных изделий;</li> <li>- знаниями технологии производства блюд массового спроса</li> </ul>	<p><b>Примеры практических задач</b></p> <p>1. Вам необходимо приготовить 1 литр соуса грибного. В горячем цехе установлены индукционные и электрические плиты. Из кухонной посуды свободны сотейник алюминиевый на 5 л, кастрюля эмалированная на 2 л, чугунок на 1,5 л, сотейник из нержавеющей стали на 2 л. Какую посуду вы выберете для приготовления соуса? На какой плите будете готовить?</p> <p>2. Во время жарки стейков часть жира попала на керамическую поверхность индукционной плиты и обуглилась. Как почистить плиту?</p> <p>3. Вы включили индукционную плиту с целью варки бульона, но кастрюлю поставить не успели, так как вас шеф-повар отправил срочно в кладовую за продуктами. Опасна ли такая ситуация? Что произойдет?</p> <p>4. Вы оставили на индукционной плите пассероваться овощи и забыли про них. Опасна ли такая ситуация? Что произойдет?</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	<p>-навыками обработки, нарезки и формовки овощей и грибов;  - умениями в приготовлении блюд массового спроса в соответствии с технологической документацией  - навыками минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству.</p>		
Знать	<p>- гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов при реализации;  - потребительские качества продуктов пищевого производства, их потенциальную опасность для здоровья;  - нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации общественного питания.</p>	<p><b>Перечень теоретических вопросов к зачету:</b>  1 Гигиенические требования к уборке территории ПОП  2 Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке продукции и сырья на предприятиях Гигиенические требования к моющим средствам.  3 Виды моющих средств.  4 Гигиенические требования к дезинфицирующим средствам  5 Факторы, влияющие на антимикробную активность дезинфектантов.  6 Физические и химические методы дезинфекции  7 Понятие, средства и методы дезинсекции  8 Понятие, средства и методы дератизации  9 Холера. Брюшной тиф.  10 Ящур.  11 Туберкулез  12 Паратиф А и В.  13 Амебная дизентерия. Бактериальная дизентерия  14 Ботулизм  15 Бруцеллез.  16 Вирусный гепатит А, Гепатит В  17 Листериоз  18 Микотоксикозы  19 Зоонозы  20 Зоонозы. Туберкулез. Профилактика  21 Сибирская язва</p>	Санитария и гигиена

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		22 Сальмонеллез. 23 Понятие о пищевых отравлениях. 24 Пищевые токсикоинфекции. Пищевые токсикозы. 25 Острые кишечные инфекции. Сальмонеллез Меры предупреждения 26 Отравление грибами. 27 Отравление нитратами, нитритами и нитрозаминами. 28 Отравление свинцом, ртутью, кадмием, соединениями мышьяка, цинком 29 Загрязнение пищевых продуктов радионуклидами 30 Гельминтозы. Бычий цепень. Способы заражения. Профилактика	
Уметь	- решать конкретные ситуационные задачи, возникающие на предприятиях питания, с использованием санитарных правил и гигиенических нормативов; - соблюдать санитарные правила для организаций общественного питания.	<b>Задание – Изучить пищевые отравления, пищевые инфекции и гельминтозы, меры их профилактики на предприятиях по схеме:</b> 1. Общая характеристика 2. Причины возникновения. Возбудитель 3. Причины возникновения на ПОП 4. Симптомы 5. Методы лечения 6. Профилактика 7. Меры предосторожности на ПОП <b>Темы для выполнения задания:</b> 1. Амебная дизентерия 2. Бактериальная дизентерия 3. Холера 4. Брюшной тиф 5. Паратиф А 6. Паратиф В 7. Вирусный гепатит А 8. Гепатит В 9. Сальмонеллез 10. Зоонозы 11. Сибирская язва 12. Ящур 13. Бруцеллез 14. Туберкулез 15. Листерииоз 16. Иерсиниоз 17. Спонгиозная (губчатая) энцефалопатия	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>18. Пищевые токсикоинфекции  19. Палочка перфрингенс  20. Пищевые токсикозы  21. Стафилококки  22. Ботулизм  23. Микотоксикозы  24. Споротрихиеллоксикоз  25. Фузариограминейротоксикоз  26. Фузарионивалетоксикоз  27. Отравление грибами  28. Отравление пищевыми продуктами  29. Отравление свинцом  30. Отравление ртутью  31. Отравление кадмием  32. Отравление соединениями мышьяка  33. Отравление цинком  34. Отравление нитратами, нитритами и нитрозаминами  35. Загрязнение пищевых продуктов радионуклидами  36. Гельминтоз  37. Аскаридоз  38. Бычий цепень  39. Свиной цепень  40. Трихинеллез  41. Энтеробиоз</p> <p><b>Примерное тестирование №4:</b>  1). Дайте определение «Инфекция»-  а). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов с возможным поражением различных органов и систем, особенно оболочек мозга, с преимущественным поражением детей раннего возраста;  б). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов, с возможным поражением лимфатического аппарата тонкого кишечника, сопровождающиеся характерной лихорадкой и явлениями общей интоксикации;  в). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов, с возможным поражением дистального отдела толстой кишки;  г). проникновение в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов.</p> 2). При большинстве инфекционных заболеваний кто является источником инфекции?	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>а). больной человек;  б). больное животное;  в). вибрионоситель;  г). бациллоноситель.</p> <p>3). Как называют людей, которые после выздоровления остаются источником инфекции?  а). инфекционист;  б). вирусоноситель.  в). бактерионоситель;  г). иммуноноситель.</p> <p>4). Какие существуют механизмы передачи инфекции?  а). контактный механизм;  б). фекально –оральный механизм;  в). воздушно-капельный механизм;  г). трансмиссивный механизм.</p> <p>5). Как называют инфекционные заболевания, которые могут передаваться как от человека к человеку, так и от больных животных к человеку?  а). антропонозными заболеваниями;  б). сапронозными заболеваниями;  в). орнитозными заболеваниями;  г). зооантропонозными заболеваниями.</p> <p>6). Дайте определение «Иммунитет» -  а). обеспечение генетической целостности организма на протяжении его индивидуальной жизни;  б). реагирование человеческого организма на инородные субстанции;  в). свойство организма, обеспечивающее его невосприимчивость к инфекционным болезням или ядам;  г). состояние организма борьбы с вирусами и чужеродными бактериями и другими инфекциями, которые потенциально могут нанести вред здоровью.</p> <p>7). Перечислите формы иммунитета:  а). естественный;  б). приобретенный;  в). организованный;  г). обретенный</p> <p>8) Основной задачей санитарно-эпидемиологического надзора за предприятием общественного питания является:</p> <p>9) Какой транспорт должен выделяться для транспортировки определенного вида пищевых</p>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
		<p>продуктов?</p> <p>10) Мойка и обработка транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов, должны осуществляться .....</p> <p>11) С какой периодичностью производится дезинфекция транспорта? по мере необходимости, но не реже 1 раза в 10 дней.</p> <p>12) Работники какой службы имеют право запрещать перевозку пищевых продуктов автотранспортом, не отвечающим санитарным требованиям?</p> <p>13) Что обеспечивает сохранность качества пищевых продуктов при их перевозке?</p> <p>14) В чем следует взвешивать продукты и почему?</p> <p>15) Продукты, имеющие специфический запах следует хранить.....</p> <p>16) Туши, полутуши и четвертины мяса перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, промывают проточной водой при помощи щетки. С какой целью производят эти операции?</p> <p>17) Какую температуру при раздаче должны иметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- горячие блюда не ниже 75<sup>0</sup>С;</li> <li>- вторые блюда и гарниры не ниже 65<sup>0</sup>С;</li> <li>- холодные супы, напитки не выше 14<sup>0</sup>С.</li> </ul>	
Владеть	- методами профилактики пищевых инфекций и отравлений.	<p><b>Перечень практических вопросов к зачету:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Составьте схему заражения человека сибирской язвой.</li> <li>2. Составьте схему заражения человека бычьим цепнем;</li> <li>3. Составьте схему заражения человека свиным цепнем;</li> <li>4. Составьте схему заражения человека сальмонеллезом;</li> <li>5. Составьте схему заражения человека ящуром.</li> </ol>	
Знать	<p>- основные определения и понятия способов кулинарной обработки;</p> <p>- характеристики основного, вспомогательного сырья и полуфабрикатов, а также принципы их взаимовлияния, определяющие вид, качество и потребительские свойства готовых изделий;</p> <p>-технологию производства и хранения продуктов питания;</p> <p>- принцип построения рецептов</p>	<p style="text-align: center;"><b>Теоретические вопросы</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов, их классификация.</li> <li>2. Технологический процесс обработки сырья.</li> <li>3. Централизованное производство полуфабрикатов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Полуфабрикаты высокой степени готовности.</li> <li>4. Процессы, происходящие при оттаивании мяса.</li> <li>5. Технологический процесс приготовления натуральной рубки и котлетной из мяса. Характеристика полуфабрикатов, требования к качеству.</li> <li>6. Характеристика птицы и дичи поступающей на предприятия. Технологический процесс обработки сельскохозяйственной птицы и дичи, характеристика операций. Приготовление п/ф из нее.</li> <li>7. Значение супов в питании. Классификация и ассортимент.</li> <li>8. Приготовление основных соусов. Подготовка сырья, использование. Требования к</li> </ol>	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по профессии рабочего

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
	блюды и кулинарные изделия	<p>качеству, сроки реализации.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Значение овощных блюд в питании.</li> <li>10. Общие правила варки каш различной консистенции.</li> <li>11. Варка бобовых, процессы при варке.</li> <li>12. Технологический процесс приготовления блюд из рубленой котлетной массы рыбы, мяса, птицы.</li> <li>13. Технология приготовления пресного теста и изделий из него.</li> <li>14. Производственные помещения, их характеристика.</li> <li>15. Понятие о технологических линиях и рабочих местах в цехах, требования к организации рабочих мест.</li> <li>16. Заготовочные цехи, их характеристика.</li> <li>17. Организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы в мясо-рыбном цехе предприятия общественного питания средней мощности с полным производственным циклом.</li> <li>18. Организация работы горячего цеха.</li> <li>19. Организации рабочих мест в суповом отделении горячего цеха.</li> <li>20. Организации рабочих мест в соусном отделении горячего цеха.</li> <li>21. Организации рабочих мест в холодном цехе.</li> <li>22. Организация работы цеха мучных изделий.</li> <li>23. Раздача: понятие, назначение, виды. Организация труда поваров-раздатчиков.</li> </ol>	
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать рецептуры;</li> <li>- нормировать и учитывать расход сырья;</li> <li>- подбирать методы для оценки качества готовых блюд, и на основании полученных данных проводить заключение о качестве;</li> <li>- оптимизировать технологический процесс и обеспечивать качество готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Практические задания</b></p> <p><b>Рассчитать:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сколько продуктов необходимо взять для приготовления 75 порций гарнира «Макаронные отварные с томатом», если использовать сок томатный натуральный?</li> <li>2. Какое количество продуктов необходимо использовать для приготовления 30 порций плова с изюмом в декабре по I колонке Сборника рецептур? Определить емкость посуды.</li> <li>3. Необходимое количество продуктов для приготовления 100 порций биточков пшеничных, если в наличии имеется молоко коровье цельное сухое и яичный порошок, по II колонке Сборника рецептур.</li> </ol>	

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства	Структурный элемент образовательной программы
Владеть	- навыками разработки технико-технологических карт	<p style="text-align: center;"><b>Практические задания</b></p> <p><b>Задание 1.</b> Приготовить:  1 порцию блюда - суп из овощей (по 1 колонке сборника рецептур);  1 порцию блюда – зразы картофельные со сметаной (по 1 колонке сборника рецептур);  - произвести расчет сырья в соответствии с заданием;  - организовать технологический процесс и рабочее место;  - обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования;  - организовать подачу готовых блюд (подобрать посуду, и приборы);</p> <p><b>Задание 2.</b> Приготовить:  1 порцию блюда - суп крестьянский (по 1 колонке сборника рецептур);  1 порцию блюда - котлеты мясные с кашей гречневой рассыпчатой (по 1 колонке сборника рецептур);  - произвести расчет сырья в соответствии с заданием;  - организовать технологический процесс и рабочее место;  - обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования;  - организовать подачу готовых блюд (подобрать посуду, и приборы);</p> <p><b>Задание 3.</b> Приготовить:  1 порцию блюда - суп молочный с крупой (по 1 колонке сборника рецептур);  1 порцию блюда – лапшевник с творогом со сметаной (по 1 колонке сборника рецептур);  - произвести расчет сырья в соответствии с заданием;  - организовать технологический процесс и рабочее место;  - обеспечить безопасную эксплуатацию технологического оборудования;  - организовать подачу готовых блюд (подобрать посуду, и приборы).</p>	
<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>			
<b>Вид деятельности: производственно-технологическая</b>			
<b>ДПК-1 - способностью владеть способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</b>			
Знать	- методы организации производства блюд на предприятиях общественного питания - современные методы организации работы трудового	Задание: 1 Дать характеристику предприятию. Сегментация рынка по товарам, потребителям, конкурентах. В отчете дать краткую характеристику базы практики с отражением следующих вопросов: тип предприятия, его класс и местонахождение; форма собственности; мощность; режим работы; объем товарооборота; обслуживаемый контингент потребителей.	Производственная - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
	коллектива	<p>2 Изучить организация снабжения продуктами, сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения</p> <p>Во время прохождения практики студенту следует проанализировать систему организации снабжения предприятия сырьем, полуфабрикатами и предметами материально- технического оснащения. Для этого необходимо изучить состояние дел по следующим вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- источники снабжения, целесообразность их применения;</li> <li>- особенности организации снабжения в условиях рынка;</li> <li>- договорные взаимоотношения с поставщиками, порядок заключения договоров, их структура и содержание (привести копии договоров к отчету);</li> <li>- методы и графики завоза сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- формы поставок (транзитная, складская), их особенности и эффективность;</li> <li>- виды сертификатов, их характеристика.</li> </ul> <p>Привести состав складской группы помещений анализируемого предприятия и дать ему характеристику.</p> <p>При описании складской группы помещений отразить следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- режим работы, порядок приема и отпуска продуктов, сырья;</li> <li>- документальное оформление передвижения продуктов и сырья (приложить копии);</li> <li>- соблюдение требований товарного соседства;</li> <li>- штаты, график выхода на работу;</li> <li>- средства механизации погрузочно-разгрузочных работ;</li> <li>- связь с основным производством.</li> </ul> <p>Привести номенклатуру предметов материально-технического оснащения, принципы расчета потребности в них.</p> <p>Дать выводы и предложения по улучшению снабжения, хранения и организации работы складского, тарного и весового хозяйства; мероприятия по сохранности товаров, тары.</p> <p>3 Изучить организацию производства</p> <p>Анализ оперативного планирования на предприятии должен отражать следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порядок составления производственных программ;</li> <li>- своевременность составления меню и плана-меню;</li> <li>- виды меню на предприятии (привести копии за 3 дня);</li> <li>- расчет сырья и оформление требований на склад (привести копии документов);</li> <li>- ассортимент кулинарной продукции, его соответствие предъявляемым требованиям;</li> </ul>	деятельности

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- структура перерабатываемого сырья;</li> <li>- порядок организации контроля за соблюдением норм закладки продуктов при производстве блюд и кулинарных изделий, качеством выпускаемой продукции, соблюдением технологических режимов, правилами эксплуатации оборудования;</li> <li>- проведение бракеража готовой продукции и проверке норм вложения сырья, наличия на местах технологических карт и инструментов;</li> <li>- оформление результатов бракеража в бракеражном журнале, ознакомиться с отзывами посетителей о качестве выпускаемой продукции в книге жалоб и предложений, научиться делать конкретный вывод по этим отзывам и принимать соответствующие решения;</li> <li>- участие в работе по обеспечению выполнения производственной программы по количественным и качественным показателям, осуществлению рациональной расстановки поваров и вспомогательного персонала на рабочих местах, составлению графиков выхода на работу, проведению контроля за санитарным состоянием; производственных цехов и выполнением санитарных требований и правила личной гигиены работников;</li> <li>- порядок проведения количественно-суммового учета продуктов и материальных ценностей на производстве, составлении отчета по производству и другой документации для проведения в бухгалтерию, оформления различных требований, накладных листов, заявок на сырье, полуфабрикаты, оборудование, посуду, инструменты;</li> <li>- обеспеченность работы мест технологической документацией;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу и их обоснование.</li> </ul> <p>4. Сделать описание производства кулинарной продукции. Организацию основного производства оценки по критериям:  Организацию основного производства оценки по критериям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поточность движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- организация рабочих мест;</li> <li>- обеспеченность оборудованием, инвентарем;</li> <li>- условия труда (температура, влажность, уровень освещения) и техники безопасности;</li> <li>- соблюдение норм промышленной эстетики и санитарных правил;</li> <li>- соблюдение режимов механической кулинарной обработки;</li> <li>- профессиональная подготовка исполнителей;</li> <li>- условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.</li> </ul> <p>Сделать критические выводы по вышеперечисленным вопросам и дать конкретные предложения по улучшению организации производства, эксплуатации оборудования.</p> <p>5 Изучить организацию торговой деятельности и обслуживания потребителей</p>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<p>При изучении организации торговой деятельности и обслуживания потребителей рассмотреть следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень основных и дополнительных услуг, предоставляемых предприятием;</li> <li>- состав помещений торговой группы;</li> <li>- интерьер зала;</li> <li>- подготовка к обслуживанию;</li> <li>- вид и тип раздачи;</li> <li>- методы и формы обслуживания посетителей; их характеристика, целесообразность и прогрессивность;</li> <li>- организация работы буфета, хлебозрезки, мочных, сервизной;</li> <li>- реализация кулинарной продукции вне зала предприятия;</li> <li>- организация работы баров;</li> <li>- штаты; графики выхода на работу;</li> <li>- направления стимулирования сбыта продукции на предприятии;</li> <li>- методы изучения спроса на продукцию и услуг, их эффективность;</li> <li>- пропускная способность зала, оборачиваемость одного места (привести данные за 3 дня);</li> <li>- интенсивность потока посетителей;</li> <li>- факторы, влияющие на имидж предприятия;</li> <li>- направления повышения качества услуг на предприятии.</li> </ul> <p>Используя, информационные и сетевые источники, информационно-коммуникационные технологии ознакомиться с основными программами для автоматизации системы расчетов для предприятий общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- TillyPad</li> <li>- Guscom</li> <li>- R Keeper</li> <li>- Sol+</li> <li>- RK Order</li> <li>- YCD Multimedia</li> </ul> <p>Описать основные функциональные возможности каждого программного обеспечения. Сделать сравнительный анализ достоинств и недостатков каждой программы.</p> <p>5 Провести анализ обеспечения безопасности продукции (услуг)</p> <p>В отчете необходимо отразить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели безопасности услуг, предоставляемых на предприятии;</li> <li>- уровень предоставляемых услуг, их системность;</li> <li>- наличие нормативной документации, ее доступность;</li> </ul>	

<i>Структурный элемент компетенции</i>	<i>Планируемые результаты обучения</i>	<i>Оценочные средства</i>	<i>Структурный элемент образовательной программы</i>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды и формы контроля качества продукции (услуг), их характеристика;</li> <li>- наличие сопроводительных документов при реализации продукции вне зала предприятия;</li> <li>- координаты контролирующих органов (наглядность для посетителей).</li> </ul> <p>6 Подготовить отчет</p>	